



Menú Pinceladas

Snacks

- Canelón con *miel certificada por CAE-CV. (Bona Mel), queso 4 picos de Hoya de la iglesia y miel de ajo negro.
- Royal de *Berenjena rayada de Gandía certificada por CAE-CV. (Saifresc), tartar de bonito en salazón y perlas de miel de Calluna
 - Terrina de anguila, higo y Arropyaki de *calabaza certificada por CAE-CV (Saifresc)
 - Petit Choux de gallina Valenciana

Entrantes

- Ostra al sol en escabeche de *tomate certificado por CAE-CV. (Saifresc) con vinagres de miel
- Calamar a baja temperatura, dashi, jengibre, *ajo certificado por CAE-CV (Saifresc) encurtidos y crujiente de su propia tinta.
- Presa ibérica en orza de higuera y *demi galce que contine *zanahoria, *cebolla, *puerro certificados por CAE-CV. (Saifresc)
- Lubina Aquanaria ahumada con chip de ciruelo, con *espinaca certificada por CAE-CV. (Saifresc), foie micuit de su hígado, y ravioli de sobrasada de Lubina.

Principal

1. Cordero a baja temperatura, ñoquis de *boniato morado certificado por CAE-CV y espuma de limón negro.

Postre

- Miel urbana, *tomillo certificado por CAE-CV. (Saifresc) y *limón certificado por CAE-CV. (Saifresc)

*Todas las verduras; zanahoria, puerro, cebolla, tomate (CAE-CV. Saifresc) con las que cocinamos las salsas que acompañan los platos de carne.

Todas las *sales con las que cocinamos son certificadas por CAE-CV (Bras del Port)

***Producto certificado por el Comité de Agricultura Ecológica de la CV**



Menú disponible en todos los servicios

90€ por persona

Este menú se elabora con productos de temporada, puede sufrir algún cambio.

Solo se sirven petit four si al terminar la experiencia solicitan el servicio de café:

Petit Four

Gelatina de fruta de la pasión y ron

Financier de *algarroba certificada por el CAE-CV

Bombón de chocolate