

lienzo



## Menú Trazos

### 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
  - 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.

### Principal

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

### Postre

- Fresas de Canals y \*AOVE certificado por CAE-CV. (Travadell)

\*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 de miércoles a viernes en servicio de comidas**

**60€ 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