



## Menú Lienzo

### Snacks

- Canelón con \*miel certificada por CAE-CV. (Bona Mel), queso 4 picos de Hoya de la iglesia y miel de ajo negro.
- Panacotta de \*chirivía asada certificada por CAE-CV. (Saifresc), \*nabo blanco certificado por el CAE-CV (Saifresc) miel de Calluna
- Patata suflé, clochina y vermú
- Terrina de anguila, \*calabaza alcalinizada y Arropyaki de \*calabaza certificada por CAE-CV (Saifresc)
- Petit Choux de gallina Valenciana

### Entrantes

- \*Calçots certificados por CAE-CV (Saifresc) y judía Bobby cocinados en arcilla con pil pil, pil pil de chufa D.O Valencia y hueva de Lubina.
- Cangrejo Azul en aspic de \*lechuga certificado por CAE-CV (Saifresc) con \*rábano fermentado y encurtido certificados por CAE-CV (Saifresc) y caviar
- Quisquillas cocinadas en cera de abeja, crema de \*guisante lágrima certificado por CAE-CV \*yema de huevo certificado por CAE-CV. (Explotaciones avícolas valencianas), crujiente de abeja de \*arroz D.O. Valencia certificado por CAE-CV. (Riuet)
- Mini Alcachofa, \*avellana certificada por CAE-CV. y café
- Molleja de pato, \*algarroba certificada por CAE-CV, almendra certificada por CAE-CV y coca \*dacsá certificado por CAE-CV en hoja de caña
- 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

- La Cueva de la Araña: Corzo en su \*demi glace y ensalada de brotes silvestres en vinagreta de miel de Bicorp y AOVE OliOli certificado por CAE-CV.

### Prepostre

- La Repera (Pera Ercolina certificada por CAE-CV (Saifresc) en diferentes elaboraciones)

### 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

**115€ 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**

Mandarina Pie certificada por CAE-CV

Financier de \*algarroba certificada por el CAE-CV

Bombón de chocolate 70% Guanaja

Nuestra versión del Cremaet

*Si quieres probar nuestro plato más clásico:* Calamar a baja temperatura, dashi, jengibre, \*ajo certificado por CAE-CV (Saifresc) encurtidos y crujiente de su propia tinta lo puedes añadir al menú por **15 €** por persona. **Solamente se sirve a mesa completa**