



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.
- Panacotta de *chirivía asada certificada por CAE-CV. (Saifresc), *nabo blanco certificado por el CAE-CV (Saifresc) miel de Calluna
-
- Terrina de anguila, *calabaza alcalinizada y Arropyaki de *calabaza certificada por CAE-CV (Saifresc)
- Petit Choux de gallina Valenciana

Entrantes

- Cangrejo Azul en aspic de *lechuga certificado por CAE-CV (Saifresc) con *rábano fermentado y encurtido certificados por CAE-CV (Saifresc) y caviar
- 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

- 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

95€ 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*