



## 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.
- Gelatina de \*Ajo blanco certificado por CAE-CV. (Saifresc) con \*almendra certificada por CAE-CV y \*aceite de oliva Treadell certificado por CAE-CV (Saifresc).
- Tartaleta Cristal, con lisa marinada en miel y sal, \*amaranto certificado por CAE-CV \*espirulina azul certificado por CAE-CV.
- Terrina de anguila, \*higos certificado por CAE-CV y Arropiyaki de \*calabaza certificada por CAE-CV (Saifresc).
- Petit Choux de gallina Valenciana.

### Entrantes

- \*Cebolla tierna certificados por CAE-CV (Saifresc) y judía Bobby cocinados en arcilla con pil pil de lisa, pil pil de chufa D.O. Valencia y hueva de Lisa.
- Cangrejo Azul en aspic de \*tomate certificado por CAE-CV (Saifresc), \*lechuga romana certificado por CAE-CV, creme fraîche casera, kimchi de Alficoz y Alficoz en \*vinagre certificado por CAE-CV (Herbolario Navarro) y caviar osetra.
- Quisquillas cocinadas en cera de abeja, crema de \*maíz 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).
- Ostra al sol cocinada en miel de girasol, rellena de flor de girasol cocida en vinagre casero. Escabeche de perdiz, praliné de pipa de girasol, brote de pipa de girasol. Acompañado de pan brioche de masa madre de polen y mantequilla de \*polen certificado por CAE-CV.
- Molleja de pato, \*algarroba certificada por CAE-CV, cacahuete certificada por CAE-CV y coca \*dacsá con harina de maíz 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 certificada por CAE-CV en vinagreta de miel de Bicorp y \*AOVE OliOli certificado por CAE-CV.

### Prepostre

- La Repera (\*Pera 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**

\*Albaricoque Pie certificada por CAE-CV

Financier de \*algarroba certificada por el CAE-CV

Bombón de chocolate 70% Guanaja

Gianduja

*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**