



## Menú Lienzo

### Snacks

- Caneló amb \*mel certificada per CAE-CV. (Bona Mel), formatge 4 Picos de Hoya de l'església i mel d'all negre.
- Gelatina de \*All blanc certificat per CAE-CV. (Saifresc) amb \*ametla certificada per CAE-CV i \*oli d'oliva Trevadell certificat per CAE-CV (Saifresc).
- Cassoleta Cristall, amb llisa marinada en mel i sal, \*amarant certificat per CAE-CV \*espirulina blau certificat per CAE-CV.
- Terrina d'anguila, \*figues certificades per \*CAE-CV i Arropyaki de \*carabassa certificada per CAE-CV (Saifresc).
- Petit Choux de gallina Valenciana.

### Entrants

- \*Ceba tendra certificats per CAE-CV (Saifresc) i jueva Bobby cuinats en argila amb pil pil de llisa, pil pil de xufa D.O. València i fresa de Llisa.
- Cranc Blau en aspic de \*tomaca certificada per CAE-CV (Saifresc), \*encisam romà certificat per CAE-CV, creme fraîche casolana, kimchi de Alficoz i Alficoz en \*vinagre certificat per CAE-CV (Herbolari Navarrés) i caviar osetra.
- Quisquillas cuinades en cera d'abella, crema de \*dacsà certificada per CAE-CV \*rovell d'ou certificat per CAE-CV. (Explotacions avícoles valencianes), cruixent d'abella de \*arròs D.O. València certificat per CAE-CV. (Riuert).
- Ostra al sol cuinada en mel de gira-sol, farcida de flor de gira-sol cuita en vinagre casolà. Escabetx de perdiu, praliné de pipa de gira-sol, brot de pipa de gira-sol. Acompanyat de pa briox de massa mare de pol·len i mantega de \*pol·len certificat per CAE-CV.
- Molleja d'ànec, \*garrofa certificada per CAE-CV, cacauet certificada per CAE-CV i coca \*dacsà amb farina de dacsà certificada per CAE-CV en fulla de canya.
- Llobarro Aquanaria fumada amb xip de prunera, amb \*espinac certificat per CAE-CV. (Saifresc), foie micuit del seu fetge, i ravioli de sobrassada de Llobarro.

### Principal

- La Cova de l'Aranya: Cabirol en el seu \*demi glace i ensalada de \*brots silvestres certificada per CAE-CV en vinagreta de mel de Bicorp i \*AOVE OliOli certificat per CAE-CV.

### Prepostre

- La repera (\*Pera certificada per CAE-CV (Saifresc) en diferents elaboracions).

### Postre

- Mel urbana, \*timó certificat per CAE-CV. (Saifresc) i \*llima certificada per CAE-CV. (Saifresc).

\*Totes les verdures; carlota, porro, ceba, #tomaca (CAU-CV. Saifresc) amb les quals cuinem les salses que acompanyen els plats de carn.

Totes les \*sals amb les quals cuinem són certificades per CAE-CV (Bras del Port).

**\*Producte certificat pel Comit  d'Agricultura Ecogr gica de la CV**



Menú disponible en tots els servicis

**115  per persona**

**Este menú s'elabora amb productes de temporada, pot patir algun canvi.**

Només se servixen *petit four* si en acabar l'experiència sol·liciten el servicis de caf :

**Petit Four**

\*Albercoc past s certificada per CAE-CV  
Financier de \*garrofa certificada per CAE-CV  
Bomb  de xocolate 70% Guanaja Gianduja

***Si vols provar el nostre plat m s clàssic:*** Calamar a baixa temperatura, \*dashi, gingebre, \*all certificat per \*CAE-CV (\*Saifresc)adobats i cruixent de la seua pròpia negra ho pots afegir al menú per 15   per persona. **Solament se servix a taula completa**