



Menú Pinceladas

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).
- Terrina d'anguila, *figues certificades per CAE-CV. i Arropyaki de *carabassa certificada per CAE-CV. (Saifresc).
- Petit Choux de gallina Valenciana.

Entrants

- Cranc Blau en aspic de *tomaca certificat 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.
- Ostra al sol cuinada en mel de gira-sol, farcida de flor de gira-sol cuïta en vinagre casolà. Escabetx de perdiu, praliné de pipa de gira-sol, brot de pipa de gira-sol. Acompanyat de pa brioix de massa mare de pol·len i mantega de *pol·len certificat per CAE-CV.
- Molleja d'ànec, *garrofa certificat per CAE-CV., *cacauet certificat per CAE-CV i coca *dacsà amb farina de dacsà certificat 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

- Corder a baixa temperatura, nyoquis de *moniato morat certificat per CAE-CV. i espuma de llima negra.

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 cuïnem les salses que acompanyen els plats de carn.

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

***Producte certificat pel Comité d'Agricultura *Ecològica de la CV**



Menú disponible en tots els servicis

95€ 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 servici de café:

Petit Four

- *Albercoc pastís certificada per CAE-CV
- Financier de *garrofa certificada per CAE-CV
- Bombó de xocolata 70% Guanaja Gianduja

Si vols provar el nostre plat més 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***

