



Menú Trazos

Snacks

- Caneló amb *mel certificat per CAE-CV. (Bona Mel), formatge 4 Picos de Hoya de l'església i mel d'all negre.
- Terrina d'anguila, *carabassa alcalinitzada i Arropyaki de *carabassa certificat per CAE-CV. (Saifresc).
- Petit Choux de gallina Valenciana.

Entrants

- Cranc Blau en aspic de *tomaca certificat per CAE-CV. (Saifresc), creme fraïche casolana, kimchi de Alficoz i Alficoz en *vinagre certificat per CAE-CV. (Herbolari Navarrés) i caviar osetra.
- Llobarro Aquanaria fumada amb xip de prunera, amb *espinac certificat per CAE-CV. (Saifresc), foie micuit del seu fetge, i ravioli de sobressada de Llobarro.

Principal

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

Postre

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

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 Comitè d'Agricultura Ecoblògica de la CV.**



Menú disponible de dimecres a divendres en servici de menjars
65€ 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

Financier de *garrofa certificada per CAE-CV.

*Albercoc pastís certificada per CAE-CV.

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