

Menú "Ciutat Vella"

(mesa completa)

Buñuelo ligero de queso manchego, semillas de girasol y trufa
Esgarraet
El Garum

Embutidos
Unas de las elaboraciones más tradicionales y diversas de nuestro país, con más personalidad y singularidad de cada pueblo, tiene ahora, aquí, una mirada de autor

Temblosa de Horchata con yemas de erizo y habas tiernas

Piel de boniato, foie y whisky de malta

* Gamba roja de Dénia - Té de bledas

Sepia a la bruta

Revisando una de nuestras recetas más populares:
"All i pebre"

* Arroz Bomba con pato Collverd y otoño de remolachas asadas

* ... de una simple calabaza asada

* El cremaet (café, ron, cacao)

Petit fours

122,50 € / persona
10%IVA incluido

Menú "El Poblet"

(mesa completa)

Buñuelo ligero de queso manchego, semillas de girasol y trufa
Esgarraet
El Garum

Temblosa de Horchata con yemas de erizo y habas tiernas

Piel de boniato, foie y whisky de malta

* Gamba roja de Dénia - Té de bledas

* Escorpa de nuestras lonjas, asada entera, con napicol, azafrán y vainilla

Arroz variedad Senia de algas con emulsión de ortiga de mar y su "socarrat"

* Presa Ibérica asada y reposada con torrefactos

* ... de una simple calabaza asada

Petit fours

87,50 € / persona
10%IVA incluido

Posibilidad de elaborar un menú compuesto por:

Snacks, a elegir dos platos y un postre con asterisco (*) y petit fours

85 € / persona
10%IVA incluido

Quique Jacosta

Informamos que los productos incluidos en el menú pueden contener alérgenos. Consulte a nuestro personal.
A partir de 6 comensales será necesario elegir uno de los menús disponibles