

# MENÚ “CIUTAT VELLA”

*(mesa completa)*

## Embutidos

Una 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

Buñuelo ligero de queso manchego, semillas de girasol y trufa

Mochi de cangrejo azul e hinojo marino encurtido

Ensaladilla de ostras y espárragos blancos

Coliflor, emulsión de anguila y caviar

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

\* Kéfir de fresas y té de flores

\* El cremaet (café, ron, cacao)

Petit fours

**122,50 € / persona**  
10% IVA incluido

**10**

Quique Jacosta

# Menú "EL POBLER" Menú selección

*(mesa completa)*

Buñuelo ligero de queso manchego, semillas de girasol y trufa

Mochi de cangrejo azul e hinojo marino encurtido

Ensaladilla de ostras y espárragos blancos

Temblorosa 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 al azafrán y vainilla

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

\* Presa Ibérica asada y reposada con toques anisados

\* El cremaet (café, ron, cacao)

Petit fours

**87,50 € / persona**  
10% IVA incluido

**10**

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

**10**

Quique Jacosta