

# M e n ú “C i u t a t V e l l a”

*(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

Mochi de cangrejo azul e hinojo marino encurtido

Salpicón mediterráneo

Buñuelo de Luna Mora

Coliflor, emulsión de anguila y caviar

\* Gamba roja de Dénia - Té de bledas

Piel de boniato, foie y whisky de malta

\* Sepia a la bruta

Revisando una de nuestras recetas más populares:

"All i pebre"

\* Arroz Bomba con pato Collverd y otoño de remolachas asadas

Melocotón asado

\* El cremaet (café, ron, cacao)

Petit fours

**125 € / persona**  
10% IVA incluido

Quique Dacosta

Menú “eL POBLET”

Menú selección

(mesa completa)

Mochi de cangrejo azul e hinojo marino encurtido  
Salpicón mediterráneo  
Buñuelo de Luna Mora

Sopa de hierbas encurtidas y verderol en salazón

\* Gamba roja de Dénia - Té de bledas

Piel de boniato, foie y whisky de malta

\* 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 matices anisados

\* La Higuera

Petit fours

**89 € / 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 Dacosta