

Menú “Ciutat Vella”

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

Plásticos

Buñuelo de Luna Mora

Foie, boniato y arrope

*Bearnesa de ostra a la brasa

* Gamba roja de Dénia - Té de *bledes*

*Sepia y *garrofó*

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

*Arroz bomba de Guirra y olivos

*Tartaleta de *All i pebre*

*Suprema de pato azulón de la Albufera

*Algarroba, café y whisky

*Actualización del arroz con leche

Petit fours

(mesa completa)

135 € / persona
10% IVA incluido

Armonía de vinos (opcional)

82 € / persona
10% IVA incluido

Quique Dacosta

Menú “Territori”

Plásticos

Buñuelo de Luna Mora

Foie, boniato y arrope

*Bearnesa de ostra a la brasa

*Sepia y *garrofó*

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

*Arroz bomba de Guirra y olivos

*Tartaleta de *All i pebre*

*Suprema de pato azulón de la Albufera

*Algarroba, café y whisky

Petit fours

115 € / persona
10% IVA incluido

Armonía de vinos (opcional)

60 € / persona
10% IVA incluido

Menú Selección

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