

# 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

## Snack de calabaza

Plásticos

Buñuelo de Luna Mora

Coliflor, emulsión de anguila y caviar

\* Gamba roja de Dénia - Té de *bledes*

\*Arroz meloso “Albufera” de pato, anguila y habas tiernas

\*Nuestra interpretación del guiso de callos

## Temporada:

· *Flan y café*

· *Chocolate*

## La Calabaza

\* El *Cremaet* (café, ron, cacao)

## Petit fours

*(mesa completa)*

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

## Armonía de vinos

**70 € / persona**  
10% IVA incluido

*Jefa de sala: Ana Botella Sanchis*

*Sumiller: Hernán Menno*

*Jefe de cocina: Luis Valls Rozalén*

Quique Jacosta

# MENÚ “TERRITORI”

Snack de calabaza  
Plásticos  
Buñuelo de Luna Mora

Temblorosa de horchata con yemas de erizo y habas tiernas

\*Bearnesa de ostra a la brasa

\*Piel de boniato, foie y whisky de malta

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

\*Arroz bomba con pato “Collverd” y otoño de remolacha asada

\* La Calabaza

Petit fours

*(mesa completa)*

**98 € / persona**  
10% IVA incluido

**Armonía de vinos**

**52 € / 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 Jacosta