

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

Cangrejos de la Albufera

Emulsión de hierbas encurtidas, llisa curada y shisho en tempura

Piel de boniato, foie y whisky de malta

*La situación del momento

Cañas y barro

Titaina de atún rojo

Secuencia:

- Arroz de Guirra y olivos
- Fartón, horchata y *Périgord* de oveja Guirra

Flor de calabaza

*Actualización del arroz con leche

Pinos y piñas

160 € / persona
10% IVA incluido

Armonía de vinos (opcional)

95 € / persona
10% IVA incluido

Quique Dacosta

MENÚ “TERRITORI”

Cangrejos de la Albufera

*Emulsión de hierbas encurtidas, llisa curada y shisho en tempura

* Piel de boniato, foie y whisky de malta

*Cañas y barro

*Titaina de atún rojo

Secuencia:

- *Arroz de Guirra y olivos
- *Fartón, horchata y *Périgord* de oveja Guirra

*Algarroba, café y whisky

Pinos y piñas

135 € / persona
10% IVA incluido

Armonía de vinos (opcional)

75 € / 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.

98 € / persona
10% IVA incluido

Quique Dacosta