

# 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

Algarroba, café y whisky

## \*Actualización del arroz con leche

Pinos y piñas

**135 € / persona**  
10% IVA incluido

**Armonía de vinos (opcional)**

**82 € / 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

**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.

**98 € / persona**  
10% IVA incluido

Quique Dacosta