

# 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

Higuera, espárrago blanco y miso

*Les perles* en escabeche de calabaza y cítricos

\*Mediterráneo, moscatel y naranjo

*Cañas y barro*

Napicol a banda

*Arròs de sepia i bledes*

Pato azulón, *dacsa* y *llimonea*

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

Higuera, espárrago blanco y miso

\* *Les perles* en escabeche de calabaza y cítricos

*Cañas y barro*

\**Napicol a banda*

\* *Arròs de sepia i bledes*

\*Pato azulón, *dacsa* y *llimonea*

\*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.

Opción disponible de Martes a Jueves durante el servicio de comidas y cenas y Viernes durante el servicio de comidas

Quique Dacosta

**98 € / persona**  
10% IVA incluido