

## Menú gourmet

### **Degustación de 3 aliolis y pan de cristal**

**Mejillones** valencianos en escabeche agridulce y cuajada de coliflor

**Tartar de atún**, carbón de aceitunas, crema de wasabi y curry verde

**Rollitos de sepia y gambas**, yogurt de pimientos asados, polvo de aceite de oliva

**Merluza** en escabeche de miel, Kataifi y compota ligera de zanahoria

**Carrilera de ternera** en su jugo, tatèn de patata y cebollitas glaseadas

**Copita de helado de café** con chocolate y crocant de avellanas

Café e infusiones

Para todos los comensales de la mesa. Precio por comensal: 42,00€

## Menú degustación

**Ampliamos** nuestro menú gourmet con:

**Mármol de mariscos**, esencia de caviar, reducción de balsámico blanco

**Salmonete**, regaliz, menta, parmesano y Alioli de ajo negro

**Carpaccio dulce de piña** a la pimienta de Jamaica

**Borrachito de almendra** con sorbete cremoso de té negro

Para todos los comensales de la mesa. Precio por comensal: 60,00€

Servicio de pan y degustación de aliolis con pan de cristal: 2,80€

Precios 10% IVA incluido