

MENÚ OLAS Y RAÍCES

95,00€/persona

APERITIVOS

Ventresca de atún rojo de la almadraba braseada en astilla de olivo y oreada al sol. SULFITOS



Tartaleta de pimientos de la terreta acompañados por toffee.



Crema de maíz con sorbete de albahaca y aroma a yuzu.



PASOS

Gamba blanca de la lonja de Dénia con porra de naranja.



Ostra con pimiento verde y pil-pil. NO SE SABE SULFITOS



Guiso de papas en amarillo con huevas de chocos y guisante lágrima.



Pularda rellena de manitas de cerdo ligeramente glaseada y acompañada de su consomé con aroma de hierbabuena.



SIN REMORDIMIENTOS

Pastisset de boniato caramelizado y rebozado en azúcar con helado de flores y crumble de galleta.



Helado de yuzu acompañado de naranja y cristales de merengue.



EL MENÚ INCLUYE:

Copa de cava de bienvenida, pan de masa madre, agua.

Nota – IVA incluido



Gluten



Crustáceo



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Cáscaras



Apio



Mostaza



Sulfitos



Moluscos



Altramuces



Sésamo