Sabores de feria

MENÚ COMIDA

ENTRANTES AL CENTRO

Marinero y marinera.

Escabeche valenciano en milhojas
con trufa negra.

Tataki de pluma ibérica
sobre mole poblano.

Buñuelo de queso curado de oveja
con crema de arenque.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

All i pebre de mero salvaje y pulpo.

o

Arroz a banda de corvina salvaje y cigalas.

o

Entraña de vaca madurada.

POSTRE

Bola de fraile rellena
de crema de horchata.

32 €

Bebida no incluida.

Noche de feria

MENÚ CENAS

ENTRANTES

Royal de berenjena con gorgonzola,
cebolla caramelizada, trufa y nuez de macadamia.

Rosa de alcachofa de Benicarló
con mantequilla ahumada y arenque encurtido.

Ceviche de gambón apasionado
con coco y corazón de erizo.

Bocados de canelón de faisán trufado,
foie y trompetas de los muertos al ajillo.

PRINCIPAL A ELEGIR

Salmón a la brasa sobre crema de shiitake,
alga kombu y bimis.

O

Secreto ibérico con calabaza asada
y castañas confitadas.

POSTRE

Queso fresco con membrillo,
nueces y miel.

35 €

Bebida no incluida.