

Menú degustación MARIA JOSÉ

Fresita con plancton
Kinder sorpresa con queso manchego
Huevo de mújol curada en casa y almendra marcona
Quisquilla en piedra de sal de Pinoso
Tartar ibérico
Caviar de arroz negro con sardina encurtida

Ostra levantina con pan de tinta ahumado, queso de cabra y brotes de borraja
Cigala con caviar en emulsión de yema, aceite de oliva y mejillón crujiente
Rebozuelos, emulsión de espárrago verde con arbequina, wakame y lentejas
Ijada de atún con tapioca de caldo de puerro ahumado, perlas de perejil y cacahuete
Arroz meloso, con plancton, verduras verdes y cocochas de bacalao
Variedad "Carnaroli envejecido"
Salmonete con puré azafranado de zanahoria y albaricoque
Costilla de buey con colirábano y holandesa de colatura de anchoa y arbequina

Crema helada de Hojiblanca, miel, flores y polen
Fresa, lichi e hibiscus

Arroz de naranja · Pequeña repostería

Precio por persona 96

Maridaje de vinos seleccionado por nuestro sumiller 50

Mismo menú para todos los comensales

Menú degustación SAN ROMÁN

Kinder sorpresa con queso manchego
Huevo de mújol curada en casa y almendra marcona
Quisquilla en piedra de sal de Pinoso
Tartar ibérico
Caviar de arroz negro con sardina encurtida

Rebozuelos, crema de espárragos verdes con arbequina, wakame y lentejas
Ijada de atún con tapioca de caldo de puerro ahumado,
perlas de perejil y cacahuete
Ventresca de bacalao del Mar de Noruega con verduras de verano
y pil pil con queso, picual y salvia de Torretes "sierra Mariola"
Paletilla de cordero lechal, orégano almoraduz,
jugo de chirivía y café
Arroz seco, con pata de vaca y garbanzos. Variedad "Bahía"

Chocolatísimo "tuttifrutti"

Arroz de naranja · Pequeña repostería

Precio por persona 66

Maridaje de vinos seleccionado por nuestro sumiller 32

Mismo menú para todos los comensales

Para empezar

Jamón 100% ibérico de bellota "Arturo Sánchez" 29

En tres bocados

Rebozuelos con emulsión de espárrago verde,
aceite de arbequina, wakame y lentejas 12
Ijada de atún con tapioca de caldo de puerro ahumado,
perlas de perejil y cacahuete 14
Ostra levantina con pan de tinta ahumado, queso de cabra y brotes de borraja 14
Gamba roja con su coral en aceite de azafrán y sal de caviar 14
Cigala con caviar en emulsión de yema, aceite de oliva y mejillón crujiente 14

Nuestros Arroces

Nuestros arroces mantienen el germen y todas sus propiedades gracias a un bajo pulido.

Arroz seco, con pata de vaca y garbanzos
Variedad "Bahía" 20
Arroz meloso con caldo de morena ahumada, cebolla y alga laurencia
Variedad "Bombita" 20
Arroz caldoso con conejo, calamar y cigala
Variedad "Albufera" 24
Arroz meloso, con plancton, verduras verdes y cocochas de bacalao
Variedad "Carnaroli envejecido" 24
Arroz seco con codorniz "Ortolans" y berenjena
Variedad "Bahía integral" 24

Del mar y de la tierra

Ventresca de bacalo del Mar de Noruega con verduras de verano
y pil pil con queso, picual y salvia de Torretes "Sierra Mariola" 25
Paletilla de cordero lechal, orégano almoraduz, jugo de chirivía y café 31

Pan de nuestro obrador, aceites de oliva virgen extra y entretenimientos 4
Servicio de agua natural o con gas de nuestro innovador sistema "NordaqFresh" 3,5

Precios en euros. IVA incluido