

# menú degustación verano 2017

## - Para ir abriendo boca -

Montadito de vieira sobre pan de wakame con mayonesa de erizo de mar y perlas de algas

\*

Ajoblanco de chufa valenciana con cerezas encurtidas de la Salzadella  
y puré de caballa del Mediterráneo marinada

## - Nuestros aperitivos -

Crujiente de foie, anguila ahumada, reducción de higos al moscatel y sal de flores

\*

Macarrón relleno de mantequilla de trufa de verano (tuber aestivum)

\*

Royal de azafrán de La Cuba con caviar de trufa y sal marina de oro

## - Seguimos con -

Espuma de pimiento verde frito, lomo de sardina ahumada y cremoso de yema de huevo de corral

\*

Tartar de solomillo de ternera de Morella marinado al estilo japonés  
con helado de mostaza antigua y salsa tonnato

## - El plato de cuchara -

Crema de guisantes con sal de jamón ibérico y AOVE de la Sierra de Irta

## - Del Mediterráneo -

Gamba roja curada en sal, yuzu y hojas de lima kaffir con mayonesa de lima-limón

## - ¡Que Viva México! -

Tequila, sal de gusano y limón

## - De nuestra montaña -

Timbal de manitas de cerdo deshuesadas con hummus de garbanzos  
a la vainilla Bourbon de Madagascar y huevo frito de codorniz

## -Algo refrescante-

Coco-cheesecake con mango y pasión

## -Para golosos-

Nuestra versión del tiramisú

42€

I. V. A. incluido  
MESA COMPLETA  
Bebida no incluida

ESTE MENÚ ESTARÁ DISPONIBLE VIERNES Y SÁBADOS EN EL HORARIO DE CENAS Y RESTO DE DÍAS BAJO RESERVA PREVIA