

MENÚ RE-EVOLUCIÓN CORTO

“Snacks” en dos tiempos:

1º tiempo

“Esgarraet” de autor   *opción sin gluten

"Esgarraet" author

2º tiempo

Buñuelo de calabaza y parmesano  *opción sin gluten
Pumpkin Parmesan Fritter

Empanadilla de pisto estilo Valenciano  opción sin gluten
Valencian style ratatouille empanadilla

Primer entrante:

Crujiente de pato de caza guisado en OCOO  

Crispy stewed duck at OCOO

Segundo entrante:

“All i pebre” 4.0 
“All i pebre” 4.0 (traditional appetizer by Chef)

Principal:

Arroz a Banda by Maria Jose Estevens   

“Arroz a Banda” by María José Estevens (seafood paella)



Postre

Tarta de Naranja helada con mousse de chocolate blanco y aceite de oliva, con emulsión de tomillo y flor de “taronger”



Frozen orange cake with white chocolate mousse and olive oil, with thyme emulsion and “taronger” flower

Petits Fours

Precio por persona*: 35 euros (IVA incluido)

Los menús se sirven a la mesa completa. **Bebida NO incluida.*

Maridaje opcional (25 euros por persona).

Drinks not included. Wine pairing (25 euros per person).

Maridaje CORTO Opcional: 25€/persona.

El Maridaje de vinos CORTO incluye 5 referencias + vino dulce. No especificamos los vinos que se compone el maridaje pues son elegidos al momento, según temporada y para cada cliente por nuestro sumiller.

The SHORT wine pairing includes 5 references + sweet wine. We don't specify the wines that make up the pairing as they are chosen at the moment, according to season and for each client by our sommelier.