

MENÚ RE-EVOLUCIÓN LARGO

“Snacks” en tres 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

3º tiempo

Bocaditos de Bacalao en tempura con “all i oli” de curry   

Codfish snacks in tempura with “all i oli” curry

Primer entrante:

Crujiente de pato de caza guisada en OCOO  

Crispy stewed duck at OCOO

Segundo entrante:

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



3º entrante:

Cococha de Merluza sobre tortita de arroz y trigo nixtamalizada



Hake Cococha on nixtamalized rice and wheat pancake

Principal:

Arroz de la Señorita by María José Estevens

(lubina salvaje y gamba rayada)

“Arroz de la Señorita by María Jose Estevens” (wild sea bass and prawn)



Pre-postre:

Postre digestivo de Limón



Lemon digestive dessert

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*: 60 euros (IVA incluido)

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

Maridaje opcional (35 euros por persona).

Drinks not included. Wine pairing (35 euros per person).



Maridaje LARGO Opcional: 35€/persona.

El Maridaje de vinos LARGO incluye 7 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 somiller.

The LARGE wine pairing includes 7 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.