

# MENÚ EVOLUCIÓN CORTO

*\*Disponible de lunes a viernes, laborables.*

## “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).*

**\*Menú disponible de lunes a viernes, laborables. Fines de semana y festivos no incluido.**

*Menu available from Monday to Friday, weekdays. Weekends and holidays not included.*

**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.*