

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## D.O. Albufera de Valencia

*\*Disponible de lunes a viernes, laborables, bajo reserva previa.*

### 1º Entrante:

“Esgarraet” de autor  

*"Esgarraet" author Crispy*

### 2º Entrante:

Tortita Crujiente de Pez Platino    
*Platinum Fish Pancake*

### 3º Entrante:

Croqueta líquida de Pato  

*Liquid duck croquette*

### 4º Entrante:

Alcachofas de temporada a baja temperatura 

*Low temperature seasonal artichokes*

### Principal:



Arroz a Banda con Lubina   

*"Arroz a Banda" with bass (seafood with bass paella)*

**Postre:**  **km.0**  
Productos locales

“Cremaet”



“Cremaet” for dessert

**Petits Fours** 

**Precio del menú por persona\*: 42 euros (IVA incluido).**

*\*Los menús se sirven a la mesa completa y bajo reserva telefónica previa.*

**Bebida NO incluida.**

**El Maridaje es opcional y su precio es de 25 euros por persona.**

*Drinks not included. Optional: 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.*

---

**El Maridaje del Menú Degustación es opcional.**

**Precio del maridaje: 25€/persona.**

**El Maridaje de vinos 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 somiller.

*The 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.*