

- GRAN MENÚ -

D.O. Albufera de Valencia

**Disponible todos los días, bajo reserva previa.*

1º Entrante:

“Esgarraet” de autor  

"Esgarraet" author Crispy

2º Entrante:

Tortita Crujiente de Pez Platino  
Platinum Fish Pancake

3º entrante:

Cococha de Merluza sobre tortita de arroz y trigo nixtamalizada



Hake Cococha on nixtamalized rice and wheat pancake

4º Entrante:

Croqueta líquida de Pato  

Liquid duck croquette

5º Entrante:  Productos locales

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



Codfish snacks in tempura with “all i oli” curry

6º Entrante:  Productos locales

“All i pebre” 4.0



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

Principal:



Paella de Plancton marino con carabinero (1 rojo/ración)



Prawn carabinieri and Plancton Paella

Pre-postre:  Productos locales

Postre digestivo de Limón



Lemon digestive dessert

Postre:  Productos locales

“Cremaet”



“Cremaet” for dessert

Petits Fours





Precio del Gran Menú por persona*: 75 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 40 euros por persona.

Drinks not included. Optional: Wine pairing (40 euros per person).

El Maridaje del Gran Menú es opcional.

Precio de maridaje: 40€/persona.

El Maridaje de vinos 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 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.