

UN VIAJE SENSORIAL A LA VALENTIA ROMANA

Bienvenidos a un menú que no solo se degusta, sino que se recuerda. “Memorias de una Perfumería” es una experiencia gastronómica inspirada en un hallazgo arqueológico real: los vestigios de una antigua perfumería del siglo II descubiertos durante la restauración de este edificio. A través de aromas, sabores y texturas, este menú rinde homenaje a aquella Valentia romana, conectando el pasado con el presente mediante ingredientes locales y técnicas contemporáneas.

Cada plato es una memoria olfativa, una evocación de esencias antiguas reinterpretadas con sensibilidad moderna. Desde el garum cítrico que abraza una ostra escabechada, hasta la fragilidad de una esfera perfumada con rosa y jazmín, el menú transita por paisajes marinos, huertas soleadas, brasas aromáticas y rutas comerciales milenarias. El perfume del tiempo se convierte aquí en sabor.

Este recorrido está diseñado para despertar los sentidos y emocionar. Les invitamos a dejarse llevar por la historia, a descubrir en cada bocado un secreto del pasado, y a vivir una cena que es también un relato: el de una ciudad, una cultura y una pasión por la belleza.

Que disfruten de este viaje a
“Antiqua”



LA PERFUMERÍA
— RESTAURANT —

Alérgenos: (1) Pescado, (2) Frutos secos, (3) Lácteos, (4) Moluscos, (5) Cereales con gluten, (6) Crustáceos, (7) Huevo, (8) Cacahuets, (9) Soja, (10) Apio, (11) Mostaza, (12) Sésamo, (13) Altramuz, (14) Sulfito

MENÚ DEGUSTACIÓN

Memorias de una perfumería

Disponible en horario de cenas de martes a sábado

Cóctel de bienvenida

Agua de Diana

APERITIVOS

Antiqua ^(1,4,6,14)

Ostra escabechada en 'garum' casero, velo de melón y daditos de hinojo encurtido.

Tesseræ de la Huerta ^(6,14)

Dado de salmorejo transparente de tomate valenciano, con quisquilla de Santa Pola y aceite de albahaca.

ENTRANTES

Velo de Verano y Salazón ^(1,2,14)

Finísimos hilos de pepino y melocotón, aliñados con agraz y miel, y terminados con unas tiras de mojama.

Tierra Perfumada ⁽⁷⁾

Crema ligera de chufa tostada, huevo a baja temperatura, setas de temporada salteadas y 'polvo' de almendra Marcona.

PRINCIPALES

Ritual de sal y humo ^(1,2,14)

Lomo de Rape, curado en sal de naranjo, cocinado y ahumado al momento en horno Josper, sobre pilpil de almendra y encurtidos dulces.

Ánforas ^(2,3)

Canelón de cordero guisado con dátíl, piñones y comino, servido sobre una base de yogur especiado frío.

PRE-POSTRE

Agua de Pompella

POSTRES

Elixir eterno ⁽³⁾

Esfera crujiente de chocolate y miel, rellena de un corazón de crema de ricotta con miel, agua de rosas y jazmín, acompañada de sorbete de uva moscatel y pétalos de rosa cristalizados.

Petit fours ⁽¹⁴⁾

Trufa de higo y anís - Gelatina de flor de malva - Nube de azafrán y miel.

Servicio de pan

65€

(Bebida no incluida)

100€

(Con maridaje)