

MENÚ COMIDA
CUINA OBERTA

Notas Mediterráneas

Del 9 al 19 de abril

APERITIVOS

OSTRACHELADA

TACO DE SARDINA DE BOTA, AGUACATE,
NARANJA Y ALGA

GYOZA DE TITAINA CON SALSA PONZU DE
CÍTRICOS VALENCIANOS

ENTRANTES

MILHOJAS DE ALCACHOFAS Y SETAS CON
VELO IBÉRICO

CALAMAR DE PLAYA RELLENO DE
SOBRASADA MARINA, TINTA DE CALAMAR
Y TENTÁCULOS CRUJIENTES

PRINCIPALES

ARROZ MELOSO DE SEPIA, HINOJO,
MOUSSE DE CRUSTÁCEOS Y GUI SANTES
TIERNOS

PRESA IBÉRICA CON PURÉ DE BONIATO
ASADO, ESPÁRRAGOS TRIGUEROS AL
JOSPER Y JUGO DE VINO TINTO

PRE-POSTRE

SORBETE DE LIMÓN Y MENTA

POSTRE

MI-CUIT DE NÍSPERO, HELADO DE QUESO
DE CABRA, CRUMBLE DE NUECES Y
CRUJIENTE DE CHOCOLATE

PAN Y CAFÉ

*BEBIDA NO INCLUIDA



LA PERFUMERÍA
— RESTAURANT —