

MENÚ CENA
CUINA OBERTA

Noches del
Mediterráneo

Del 9 al 19 de abril

APERITIVOS

OSTRACHELADA

CAUSA LIMEÑA VALENCIANA

BAO DE FIGATELL DE SEPIA CON
YOGUR Y MOSTAZA

ENTRANTES

TARTAR MAR Y MONTAÑA NIKKEI

FLOR DE ALCACHOFA CON
ROMESCO Y KIMCHI

PRINCIPALES

SALMONETE DE ROCA CON TERIYAKI
VALENCIANO

PATO A LA NARANJA
PEKÍN-VALENCIA

PRE-POSTRE

SORBETE DE MANDARINA

POSTRE

CHOCOLATE Y AVELLANAS

PAN Y CAFÉ

*BEBIDA NO INCLUIDA



LA PERFUMERÍA
— RESTAURANT —