

“Cocina levantina”

(Menú 03 de noviembre de 2016)



Aperitivos

Quenefa de escalivada con anchoas en salmuera



Yema de espárrago envuelto en crujiente de jamón ibérico

Acelga (penca) rebozada



Primer Plato (a elegir entre dos personas)

Paella valenciana



Arroz negro



Segundo Plato (a elegir entre dos personas)

Mero en salsa de azafrán, guarnecida con atadillos de verduras de las vegas murcianas

Rodaballo grill a la esencia de trufa, acompañada de setas confitada a baja temperatura

Tercer Plato (a elegir entre dos personas)

Asado de codillo de cerdo con salsa de castañas

Albóndigas al estilo de la Escudella Catalana



Postre principal

Flan de boniato con sirope de Pedro Ximénez, helado de castaña y tejas de almendras



Mignardises

Panellets



Huesos de santo



Buñuelos de manzana



CONTIENE
GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LACTEOS

FRUTOS
DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS
DE SÉSAMO

MOLUSCO

ALTRAMUCES

SULFITOS



Información sobre alérgenos: Aunque trabajamos para ofrecerles la máxima calidad en todos nuestros productos, sentimos no poder garantizar la ausencia, en la composición de nuestros platos y elaboraciones, de las siguientes sustancias alérgicas o que provocan intolerancias (incluidas trazas) recogidas en el Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011: cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia), apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramuces y moluscos.