

SUGERENCIAS

Ostra rizada del Delta del Ebro con granizado de cava y lima, y puré de mango

7 euros

Espardeña sobre pil – pil marino

7 euros

MENÚ VI JORNADAS DE LA ALCACHOFA D.O BENICARLO VS EL MAR DE CASTELLÓN

PICA PICAS

- Caldo de betas y miso con algas wakame

- Mantequilla de anchoas

- Boquerón de la luz (tipo de pesca), con chili dulce

-Bisque frio espumoso de Galera

MENÚ

Crema de cigalitas de Sant Carles de la Rapita infusionada con lemn-gras, y boulgur marino

Caballa marinada en escabeche de cítricos, con mini tomates 20 horas

Langostino en salazón con hinojo, jugo marino, huevas de pez volador y Ramallo de mar

Alcachofa en dos pasos

Alcachofa al natural con mantequilla tártara

Juliola en AOVE con aromas de la Costa Azahar, con alcachofa en su ali i pebre de alcachofas

“Mig Mig” de horchata y yuzu

Cre moso de chocolate blanco, con mosaico de cítricos locales y maracuya

53,00 euros pan, petit fours e I.V.A incluidos

Si lo desea puede añadir al principio, al final, o durante la comida, platos del otro menú, con un suplemento de 7 euros cada plato

Por favor mantengan los móviles en silencio, y hablar por él en el exterior del local. Mil Gracias.

