



falles
2023

MENÚ DESPERTA*

**5 ENTRANTES
POSTRE**

28,50€/pax

*Servicio de pan, bebidas
y café no incluidos.
Los entrantes se sirven
a mesa completa.*

MENÚ OFRENDA*

**3 ENTRANTES
PRINCIPAL y POSTRE**

32,00€/pax

*Servicio de pan, bebidas
y café no incluidos.
Los entrantes se sirven
a mesa completa.*

ENTRANTES

- Croqueta de ibéricos, parmentier de patata y yema encurtida *(Una por persona)*
- Sepia de callo con mahonesa, emulsión de perejil y ralladura de lima
- Ensaladilla de ahumados y salazones con patata a la brasa y papadum
- Las bravas del Trinquet
- Nuestros huevos cascados con sobrasada de porc negre, cebolla caramelizada y queso de Mahón

PRINCIPALES

- Arroz *(seco, meloso o fideuà)* de pato, boletus y foie *(Uno por mesa)*
- Arroz *(seco, meloso o fideuà)* de sepieta con alcachofas *(Uno por mesa)*
- Salmón marinado en salsa oriental, cremoso de verduritas thai y cous-cous de coliflor y brócoli
- Dürüm de cordero valenciano con tzatziki de hierbas mediterráneas
- Lomo alto de vaca nacional, madurado 36 días, con pimientos del piquillo confitados a la brasa y patatas (+ 5,50 €)

POSTRES (a compartir)

- Coca de llanda de naranja con cremoso de chocolate 70%
- Panna cotta de horchata con fartó caramelizado

** Las reservas comprendidas entre las 14:00h y las 17:30h y a partir de las 20:30h conllevan menú cerrado.
El menú elegido se servirá a mesa completa.*

*** La posibilidad de pedir arroces está sujeta a la disponibilidad de fuegos en el momento de la comanda.*