

DEL 21 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE DE 2024

MENÚ VALÈNCIA CUINA OBERTA, comida
MENU VALÈNCIA CUINA OBERTA, lunch

Entrantes

Starters

Ensalada de otoño con granada, castañas y vinagreta de frutos rojos

Autumn salad with pomegranate, chestnuts and red fruit vinaigrette

Tequeños de queso de cabra con dos salsas

Goat cheese "tequeños" with two sauces

Minestrone de panceta ibérica y verduras

Iberian bacon and vegetable minestrone

Plato principal a elegir (arroz mínimo dos personas)

Main course to choose (rice minimum two people)

Arroz del senyoret

Seafood paella

Arroz amb bledes

Rice with chard

Paella valenciana

Valencian paella

Paella de fideos marineros

Seafood noodles paella

Bacalao confitado con titaina del Cabanyal

Cod confit with "titaina" from Cabanyal

Canelón de carrillera sobre cremoso de calabaza y su jugo al romero

Cheek cannelloni on creamy pumpkin and rosemary juice

Postre a elegir entre:

Dessert to choose:

Sopa de piña con panela y helado de coco

Pineapple soup with panela and coconut ice cream

Macedonia con helado cítrico

Fruit salad with citrus ice cream

28€ (bebida no incluida / drink not included)

DEL 21 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE DE 2024

MENÚ VALÈNCIA CUINA OBERTA, cena
MENU VALÈNCIA CUINA OBERTA, dinner

Entrantes

Starters

Ensalada de otoño con granada, castañas y vinagreta de frutos rojos

Autumn salad with pomegranate, chestnuts and red fruit vinaigrette

Tequeños de queso de cabra con dos salsas

Goat cheese "tequeños" with two sauces

Minestrone de panceta ibérica y verduras

Iberian bacon and vegetable minestrone

Torrezno sobre puré de berenjena a la llama

"Torrezno" on flame-grilled aubergine puree

Platos principales

Main dishes

Bacalao confitado con titaina del Cabanyal

Cod confit with "titaina" from Cabanyal

Y

Canelón de carrillera sobre cremoso de calabaza y su jugo al romero

Cheek cannelloni on creamy pumpkin and rosemary juice

Postre a elegir entre:

Dessert to choose:

Sopa de piña con panela y helado de coco

Pineapple soup with panela and coconut ice cream

o

Macedonia con helado cítrico

Fruit salad with citrus ice cream

36€ (bebida no incluida / drink not included)