

EXPERIENCIA MANUEL ALONSO

Un viaje repleto de elaboraciones nobles, con combinaciones sugerentes y mezclas inusuales. Un menú regido por sensaciones naturales y el diálogo constante con el entorno. Una apuesta por lo autóctono con un firme compromiso por el producto de temporada.

HERVIDO VALENCIANO

judía perona

BACALAO

en buñuelo con su pil pil

PAN DE PATATA

trufa y parmesano

CERDO IBERICO

su mogote con encurtidos e hierbas frescas

NIGIRI

con hueva de mújol

OSTRA

raifort

COLIFLOR

pulpo seco

GAMBA BLANCA

amb bleda

SEPIA

en una empanadilla de nabo daikon

HUEVO

con trufa y espuma de patata

DENTON

con jugo de pollo al ajillo

MANZANA

jengibre y apio

BOGAVANTE

con salsa Nantua

MANITAS DE CERDO

trufa y venere

NUESTRO TURRÓN DE GATO

Caramelo, cacahuetes y palomitas

CHOCOLATE

trufa

MIGNARDISES

Precio: 89 € / persona

Opción maridaje 49 € / persona

MENÚ ORIGEN

Un homenaje a los orígenes del restaurante con propuestas sencillas y honestas. Se recuperan elaboraciones pasadas con una visión actualizada. Un menú que varía de manera frecuente en función del mercado.

PAN

harina de espelta ecológica y agua de mar

HERVIDO VALENCIANO

judía perona

BACALAO

en buñuelo con su pil pil

PAN DE PATATA

trufa y parmesano

CERDO IBERICO

su mogote con encurtidos e hierbas frescas

COLIFLOR

pulpo seco

GAMBA BLANCA

amb bleda

ARROZ

de ibérico

PESCADO DE LA SUBASTA DE GANDÍA

con salsa de naranja

MANITAS DE CERDO

trufa y venere

TORRIJA

caramelizada con helado de leche

MIGNARDISES

Precio: 59 € / persona

Opción maridaje 29 € / persona

Puede completar su menú con las siguientes sugerencias :

Gamba Roja : 2,1 €/10 gr.

Callos : 5€/persona

Imprescindible el mismo menú

para toda la mesa

IVA incluido