

con tacto.

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS

MENÚ



CASTELLÓN
RUTA DE
SABOR

*Menú basado en la gastronomía y productos locales
Menú para un mínimo de 2 comensales, a reservar con antelación*

ENTRANTES:

Tomate de colgar en semi conserva,
con lamas de atún marinado en cítricos

Berenjena a la llama, y requesón ahumado con cecina

Sepia sucia con ajos tiernos, gel de membrillo y su mantilla

Plato principal

A elegir entre:

Arroz meloso de gallina trufada con cremoso de alcachofas
ó

Costilla de corvina con jugo oscuro y tartar de langostinos

Postre

A elegir entre:

Cuajada con velo de licor Carmelitano y mano de buda
ó

Pastisset de calabaza y tomillo con cremoso de turrón y su helado

Bodega

Temps de Mas de Rander, tinto IGP Castelló
Aguas minerales, cervezas y refrescos
Cafés e infusiones

32,00 € / por persona
IVA incluido