

# San José

## MENÚ 19 DE MARZO

19 de marzo servicio de comida. Plazas limitadas.

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Cremoso de queso trufado con crujiente de parmesano y miel de romero

### PRIMER PASE

Tartar de picaña madurada sobre brioche tostado en mantequilla, emulsión de mostaza y encurtidos.

### SEGUNDO PASE

Langostinos de Benicarló en tempura ligera, mayonesa de cítricos y polvo de piparra.

### TERCER PASE

Arroz de Bogavante y alcachofas confitadas.

### ROMPE-SABORES

Granizado de Yuzu y Sake con espuma de lemongrass.

### PASE DE PESCADO

Corvina salvaje, salsa de mantequilla tostada, espárragos trigueros.

### PASE DE CARNE

Presa ibérica a baja temperatura, cremoso de boniato asado, jugo de carne al Pedro Ximénez.

### PASE DULCE

Chocolate, café, especias y mandarina.

