



NOVIEMBRE Y DICIEMBRE

- La normalidad es insoportable -

Los menús son para 12 o más comensales.
A PARTIR DE 30 COMENSALES ES NECESARIO
CERRAR EL LOCAL EN EXCLUSIVIDAD.

Se elige con antelación y se sirve para toda
la mesa. Es necesario comunicar los platos
principales 72h antes del evento.

Queremos que ese día te dediques a disfrutar,
no a decidir.

**Incluye bebida y bodega desde que la mesa
está completa hasta que se sirve el postre.**

* Nos adaptamos a las alergias e intolerancias que recoge la
ley de información alimentaria de la UE y a las restricciones
del embarazo previo aviso, pero no podemos asegurar el resto
de adaptaciones.

- S I N G U L A R 50€ -

A L C E N T R O

Croqueta carbonara

Con guanciale crujiente y yema curada

Montadito de steak tartar

Base frita de polenta y raifort

Ensaladilla Olivier's

Como una Rusa, pero la "original"
con pato confitado y huevas de tobiko

Brioche de cordero

Con salsa de yogur especiado, pico
de gallo y cilantro

A E L E G I R

Bacalao al pil-pil

Con puré de apiobola y col china

Canelón de cocido

El de navidad, gratinado con parmesano

A L C E N T R O D E P O S T R E

Tarta de queso

Con base de almendra y cocinada
al horno, pero cremosa en el centro

- E X C E P C I O N A L 55€ -

A L C E N T R O

Croqueta carbonara

Con guanciales crujientes y yema curada

Crudo de Gamba blanca de Cullera

Sobre brioche, con pimienta sansho
y papada ibérica

"Coca de Dacsá" de atún Balfegó

Carrillera desmigada, aliñada con
mostaza, pimientos asados y
queso ahumado

Alcachofas

Con burrata, salsa macha y botarga

A E L E G I R

Albóndigas de vaca

Parmentier de patata y chalotas confitadas

Corvina con salsa bearnesa

Pimientos rojos emulsionados y patatas
confitadas

D E P O S T R E

Tarta de queso

Con base de almendra y cocinada
al horno, pero cremosa en el centro

Ganache de chocolate

Con aceite de oliva y sal de escamas,
para untar en pan de brioche tostado