



Llisa negra  
MENÚ ANIVERSARIO

Bajo reserva previa a mesa completa

Salpicón de cangrejo azul de la albufera servido en su concha con tosta de pan carasau  
Ostra a la brasa con tomate escalivado en rescoldos y tomate verde encurtido

----

Pan de aceite a la llama, nuestra mantequilla de alioli, y tomate de penjar  
Tabla de salazones y ahumados Llisa Negra

----

Ensaladilla caramelizada

----

Vieira a la brasa con salsa beurre blanc  
Gamba roja de Dénia hervida en agua de mar

----

Chuleta de raya a la mantequilla negra con alcaparras

----

Bocado de castañuela Ibérica Joselito con trufa negra confitada  
Colmenillas rellenas de rilette de pichón en escabeche de su jugo

----

**A elegir (a mesa completa) entre:**

Arroz albufera meloso con muslo de pichón y anguila ahumada  
Pechuga de pichón madurada, asada, y reposada en sarmientos

ó

Arroz albufera meloso de anguila ahumada y pollo de corral  
Lengua de ternera asada al Jospier y glaseada con su jugo con pan de patata

----

Sorbete de naranja sanguina y amargos

Tarta de queso fundente

Turrón de almendra IGP Jijona

120€ / persona

10% IVA incluido

Ni incluye bebida. El menú puede variar según disponibilidad de mercado

