TAVELLA

Pablo Chirivella

“La experiencia gastronómica se presenta como un viaje hacia el origen.

Sobre la calidad irrenunciable en las materias primas se agrega respeto, creatividad e innovación. El primer acto comienza con un recorrido por sabores del mundo, las entradas acercan la tradición valenciana a otras culturas. Mientras que el acto principal devuelve al origen, a través del fuego en el arroz, el pescado o la carne aparece el producto en su caracter más puro”.

Pablo Chirivella

SUGERENCIAS

Jamón Ibérico de Bellota. Gran Selección 2018. D.O.P Guijuelo Hijos de Atilano Gonzalez	*26,00 €*
Jamón de mar	*26,00 €*
Selección de quesos artesanos	*14,00 €*
Pimiento del piquillo "extra" de Puente la Reina a la brasa	*16,00 €*
Ostra gallega (al natural/ a la brasa)	*4,90 €*
Ostra francesa (al natural/ a la brasa)	*5,40 €*
Anchoa de Primavera Ortiz (unidad)	*9,00 €*
Mejillones a la brasa	*16,00 €*
Berberechos a la brasa	*19,00 €*
Pulpo a la brasa	*24,00 €*
Gamba roja del Mediterráneo (cocida/ a la brasa)	*p/sm*
Caviar Beluga 000 iraní 50 gr.	*180,00 €*
Tuétano a la brasa	*11,00 €*
Tuétano a la brasa con Caviar Beluga 000 iraní	*60,00 €*
Tostada de langostino de Vinaroz	*11,00 €*
Brioche Caviar Beluga 000 iraní	*50,00 €*
Brioche Steak tartare	*11,00 €*
Mollete de solomillo y foie	*13,00 €*
Rubia Gallega Selección Especial	*120 €/Kg*
Vaca vieja	*75 €/Kg*
Pescado salvaje	*p/sm*

MENÚ BRASA *59 €*

3 Entrantes

Pescado,carne o arroz

Postre

**Los menús se servirán a mesa completa*

**Servicio de pan y aceite 3,90 € por persona*

En cumplimiento del Reglamento 1169/2011, tiene a su disposición toda la información alimentaria de la comida servida, y expresamente, si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento, consulte con nuestro personal.