

Ψ 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
tradicción 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 €
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 €
Tartar de ventresca de atún	24,00 €
Gamba roja del Mediterráneo (cocida/ a la brasa)	p/sm
Caviar Beluga 000 iraní 50 gr.	140,00 €
Caviar Beluga 000 iraní 100 gr.	240,00 €
Tuétano a la brasa	11,00 €
Tuétano a la brasa con Caviar Beluga 000 iraní	80,00 €
Coca de dacsá de aguachile con de langostino de Vinaroz	11,00 €
Brioche Steak tartare	11,00 €
Mollete de solomillo y foie	13,00 €
Rubia Gallega Selección Especial	120 €/Kg
Vaca vieja	78 €/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 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.