

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  
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

<b>Jamón Ibérico de Bellota. Gran Selección 2018. D.O.P Guijuelo Hijos de Atilano Gonzalez</b>	<b>32,50 €</b>
<b>Selección de quesos artesanos (por persona)</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Pimiento del piquillo “extra” de Puente la Reina a la brasa</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Ostra francesa (al natural/ a la brasa)</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Anchoa de Primavera Ortiz (unidad)</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Ventresca de atún aliñada</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Hueva de atún de Almadraba</b>	<b>48 €/ 0,1 Kg</b>
<b>Gamba roja del Mediterráneo (cocida/ a la brasa)</b>	<b>p/sm</b>
<b>Caviar Beluga 000 iraní 100 gr.</b>	<b>385,00 €</b>
<b>Caviar Beluga 000 iraní 250 gr.</b>	<b>860,00 €</b>
<b>Milhojas de Caviar Beluga 000 iraní 125 gr.</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Tuétano a la brasa</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Tuétano a la brasa con Caviar Beluga 000 iraní</b>	<b>80,00 €</b>
<b>Steak tartare</b>	<b>29,00 €</b>
<b>Mollete de solomillo y foie</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Vaca vieja</b>	<b>78,00 €/Kg</b>
<b>Pescado salvaje</b>	<b>p/sm</b>

## ***SUGERENCIAS DULCES***

<b>Repostería líquida (elige entre: dulce, cítrico o picante)</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Tarta de calabaza y queso</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Tarta de queso azul</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Flan de huevo</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Torrrija y leche merengada</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Piña con helado de coco</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Chocolate</b>	<b>7,50 €</b>

## ***MENÚ BRASA***

---

**59 €**

*3 Entrantes*

*Pescado o carne*

*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.