



BARVALENCIA

1948



## *Menú degustación San Valentín*

*Noche del 14/02*

### *Las primeras tapas juntos*

- Croqueta líquida 1948 con yema curada
- Focaccia de AOVE y romero con pisto braseado, huevo de codorniz escalfado y virutas de ibérico
- Cucharita de salpicón de pulpo con emulsión de módena y mostaza dijon

### *Ese atardecer en el campo*

- Aguacate a la brasa con puerro confitado y salsa ligera de vichyssoise, crujiente de jamón ibérico coulis de naranja valenciana y miel de tomillo

### *Aquel paseo por el mar*

- Ostra con falso caviar de mango y aire de limón lima acompañado de sashimi de atún rojo

### *La tentación carnal*

- Presa ibérica a la brasa con salsa de frutos rojos y vino tinto, acompañado de puré de calabaza y verduritas salteadas

### *El beso*

- Bizcocho tierno de limón y naranja con huevo de chocolate blanco y crema de mango

50 €