

DÍA DE NAVIDAD 2023

MENÚ ESPECIAL

ENTRANTES INDIVIDUALES

Coctel de gamba roja, manzana verde y mango con aroma thai

Falsa Lasaña de secreto ibérico y bechamel de coco

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR ENTRE):

Bacalao confitado, guiso de sepia con judiones y alioli de yuzu

Carrillera de vaca madurada a baja temperatura, tomate agri dulce con aroma de vainilla y reducción de vino tinto y tonkatsu

Arroz meloso de ibéricos y foie

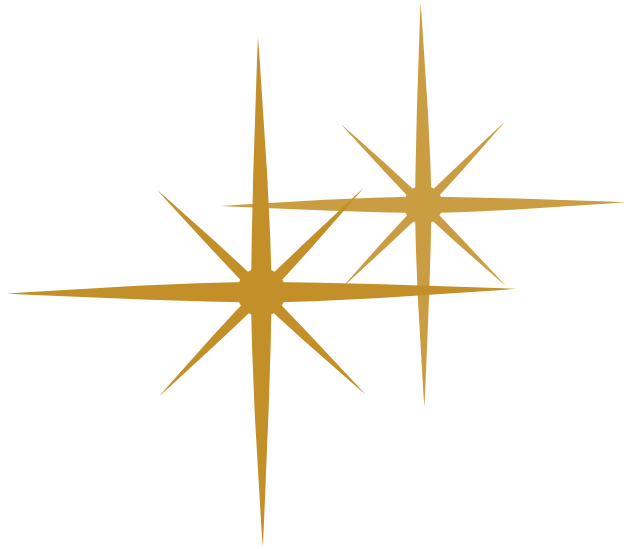
POSTRE

Tocinillo de cielo de maracuyá, chocolate blanco y bizcocho de té matcha

Precio: **50€ por persona** (IVA incluido)

Primer servicio de pan incluido

Bebidas no incluidas



Eduardo Primo Yúfera (Científico), 1B. 46013 València (España)

Reservas: 960 627 679 / www.oceanografic.org