Xon's València Hotel ★★★★

Copa de cava de bienvenida Espumoso Rosado Xalet d'en Molar

Aperitivo

Brocheta de langostino marinado crujiente , con tomate especiado a la soja y curry

Primeros

Brotes verdes con rollito de salmón relleno de queso a la miel , aguacate , tomate valenciano y vinagreta de sardina ahumada

Crep trufado relleno de carrillera y setas , con salsa de foie y crocantes de champiñón , jamón y rúcula

Zamburiñas braseadas sobre cremoso de coliflor , con pico de gallo y germinados de cilantro

Sorbete

Sorbete de piña colada con yogurt de coco y albahaca

Segundos

Taco de bacalao gratinado al ajo negro sobre escalivada de pistacho , con trigueros tempurizados y fideos crujientes

Timbal de cabrito confitado sobre tumbet mallorquín de verduras , velo de guisantes y teja de parmesano con puré de pera ahumada

Postre

Copa trilogía de crema de baileys con brownie de nueces caramelizadas y mascarpone

Bodega

Blanco Marina Alta (100% Moscatell) - Alicante

Tinto Luís Cañas Crianza (95%tempranillo 5%garnacha) – DO Rioja

Cava Nodus Brut Nature

Aguas Minerales , Cafés y Dulces Navideños