



JORNADAS DE LA COCINA DE LA GALERA



Aperitivo La Puerta Azul

-Escabeche templado de mejillones y galera,
acompañado de copita Vermut ecológico valenciano.

Entrantes

- Ensaladilla de galeras con huevos de codorniz y chips de alcachofa.
- Galera en tempura y espuma de Hinojo, con mermelada de “tomata de penjar”.
- Galera macerada con erizo de mar y crema de naranja.

Principal a elegir (mínimo para dos personas)

- Rossejat de galeras, chipirones y ortigas con alioli negro.
- All I Pebre de rape con galeras.
- Paella valenciana a la leña.

Postre a elegir

- Cuajada de Requesón de Cati y miel de naranja
- Tarta Guinness con nata de café B+O

Agua de Benassal / Café o cremaet.

Mínimo dos personas / Reserva previa.
Menú completo disponible todos los días
Menú adaptado para personas
con intolerancia al gluten o lactosa

45 euros/PAX

JORNADAS DE LA COCINA DE LA GALERA
del 19 de Febrero al 10 de Marzo

