

Sabor y Sensaciones

Cena Degustación Cocina de Autor
Huerto de Santa María con la colaboración de **Torres de Ciriaco**
día: **Viernes 24 de Noviembre** a las 21,30H
Lugar: El Huerto de Santa María

RECEPCIÓN

Cocktail de Bienvenida de
Cerveza Artesana Valenciana Mascletá

Menú

Trampantojo de Tomate en Bruma

Músico, Foie y Calabaza

Sashimi Templado de Atún con Huevas de Tobiko

Lingote de Berenjena con Cremoso de Queso y Papaya

EXPLOSIÓN DE CITRICOS

Alcachofa Confitada con Foie y Crujiente de Ibérico sobre tierra de Morcilla

Nigiri al Soplete con Foie y Algas

Pan de Bao con Fusión de Carnes, Toque de Queso de Cabra,
Guanciole y Ajo Negro

Sin Fin de Mar 

Petalos de Solomillo Trufado

Crujiente de Rabo de Toro Estofado con Tinto Valenciano y Sésamo Negro

Mil Hojas de Hojaldre con Ron Helado Pacific by David Pana

Chocolate by Mario Padial

GIN TONIC DE HORCHATA CON GINEBRA GINSELF

BODEGA:
Selección de Vinos y
Cavas de Huerto de Santa María

PRECIO POR PERSONA 55€

21,30 Horas Cocktail de Bienvenida

RESERVAS en Huerto de Santa María (Plazas limitadas)

96 147 22 26 - comercial@huertodesantamaria.com