

Restaurante Contrapunto Les Arts

CUINA OBERTA



Del 19 al 29 de Abril

Reservas: www.valenciacuinaoberta.com

MENÚ MEDIO DÍA

ENTRANTE FRIO A COMPARTIR
ROLLITO DE BONITO CON AIRE
DE LIMÓN

ENTRANTE CALIENTE INDIVIDUAL
LINGOTE DE CORDERO CON
CREMA DE MAZORCA TOSTADA

ARROZ (A ELEGIR)

- SEPIA, BOLETUS Y ESPÁRRAGOS
TRIGUEROS

- PATO, MANZANA Y COLIFLOR

POSTRE

HELADO DE PRALINÉ DE
AVELLANAS CON AGUACATE AL
CACAO

P.V.P 20€ IVA INCLUIDO

Bebida no incluida

MENÚ DE NOCHE

ENTRANTE FRIO INDIVIDUAL
CABALLA CURADA CON FONDO DE
GUISANTES FRESCOS

ENTRANTE CALIENTE INDIVIDUAL
TALLARIN DE SETAS ECOLÓGICAS CON
YEMA Y EMULSIÓN IBÉRICA

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

CARNE: ROYAL DE CARRILERAS DE
TERNERA CON PARMENTIER DE
CHIRIVÍA Y BIMBI

O

PESCADO: BACALAO SOBRE GAZPACHO
MARINERO CON TORTAS DE AYORA

POSTRE

HELADO DE PRALINÉ DE AVELLANAS
CON AGUACATE AL CACAO

P.V.P 30€ IVA INCLUIDO

Bebida no incluida