

**NOTAS:**

**TODOS LOS MENUS SE SERVIRAN  
A MESA COMPLETA.  
EN LOS MENUS NO SE EFECTUARÁ  
NINGUN CAMBIO.  
LOS ARROCES SIN RESERVA SERÁN  
COCINADOS A MESA COMPLETA.  
LOS MENUS INCLUIRÁN UN SERVICIO DE  
PAN Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.  
TODOS LOS COMENSALES DEBEN DE  
ELEGIR EL MISMO MENU.**



**Nuestros clientes podrán degustar todos los arroces que contiene mi libro "ARROSSÀRIA" siempre por encargo con 24 horas de antelación.**

TAMBIEN PUEDE DISFRUTAR  
DE UNA AMPLIA VARIEDAD  
DE SABORES  
Y  
AROMAS  
EN  
NUESTRO OTRO  
AMBIENTE DIFERENTE  
AQUÍ EN CULLERA.



Terrazas del hotel Sicania  
Carretera del Faro s/n  
Telf. 644445729  
46400 Cullera

Eliana  Albiach



c/ Peset Alexandre,2  
Edificio Montemar.  
(Racó de Cullera)  
CULLERA  
[www.elianaalbiach.com](http://www.elianaalbiach.com)

**NOTAS:**

**TODOS LOS MENUS SE SERVIRAN  
A MESA COMPLETA.  
EN LOS MENUS NO SE EFECTUARÁ  
NINGUN CAMBIO.  
LOS ARROCES SIN RESERVA SERÁN  
COCINADOS A MESA COMPLETA.  
LOS MENUS INCLUIRÁN UN SERVICIO DE  
PAN Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.  
TODOS LOS COMENSALES DEBEN DE  
ELEGIR EL MISMO MENU.**



**Nuestros clientes podrán degustar todos los arroces que contiene mi libro "ARROSSÀRIA" siempre por encargo con 24 horas de antelación.**

TAMBIEN PUEDE DISFRUTAR  
DE UNA AMPLIA VARIEDAD  
DE SABORES  
Y  
AROMAS  
EN  
NUESTRO OTRO  
AMBIENTE DIFERENTE  
AQUÍ EN CULLERA.



Terrazas del hotel Sicania  
Carretera del Faro s/n  
Telf. 644445729  
46400 Cullera

Eliana  Albiach



c/ Peset Alexandre,2  
Edificio Montemar.  
(Racó de Cullera)  
CULLERA  
[www.elianaalbiach.com](http://www.elianaalbiach.com)

## TENTACIÓN

### ENTRANTES

Aperitivo "Eliana Albiach".  
Surtido de Panes y Pastas Saladas.

Jamón Ibérico de Campo  
D.O.Guijuelo.

Galleta de vino Albariño, aceite Arberquina,  
berenjena a la llama y atún escabechado.

Tomate Kumato dulce, boqueron marinado  
con hierbas mediterráneas y guacamole.

### PLATO A ELEGIR

Arroz J: Sendra con sepia, calamar,  
garbanzos y verduritas de estación.

Lomo de Bacalao en confit,  
Puré de Patata Ratte  
con cítricos y su crema avainillada.

Carrillada de Buey cocida a baja temperatura,  
puré de patata Ratte con cítricos  
y salsa de Calvados X.O.

### POSTRE

Texturas de cremas de yemas  
y financier de Almendras.

### BODEGA

Vino Blanco / Tinto D.O. España  
o  
Agua mineral o cerveza

**28,50 € Persona (I.V.A. Incluido)**

## ALBAHACA NEGRA

### ENTRANTES

Aperitivo "Eliana Albiach"  
Surtido de Panes y Pastas Saladas.

Tomate Kumato dulce, boqueron marinado  
con hierbas mediterráneas y guacamole.

Quisquillas del Mediterráneo  
cocidas con agua del mar

Falsas Trufas de Foie en su Terruño.

### PLATO A ELEGIR

Arroz J: Sendra con Vieira, sepia, calamar  
y verduritas de estación.

Lomo de Rape, cremoso de calabaza,  
verduritas y cous-cous de Napicol.

Magret de pato lacado, cremoso de calabaza,  
verduritas y cous-cous de napicol.

### POSTRE

Texturas de cremas de yemas  
y financier de Almendras

### BODEGA

Vino Blanco / Tinto D.O. España  
o  
Agua mineral o cerveza

**33,50 € Persona (I.V.A. Incluido)**

## PERA LIMONERA

### "Menu degustación"

### ENTRANTES

Aperitivo "Eliana Albiach."  
Surtido de Panes y Pastas Saladas.  
Aperitivo coctel Kir Royal.

Galleta de vino Albariño, aceite Arberquina,  
berenjena a la llama y atún escabechado.

Quisquillas del Mediterráneo  
cocidas con agua del mar.

Lingote de Foie Gras, oro,  
emulsión de frutos rojos y aceite de oliva  
Farga Milenaria.

### PLATO A ELEGIR

Arroz J: Sendra con Vieira, sepia, calamar  
y verduritas de estación.

Cocochas de Bacalao al ajillo con arroz Thai,  
frutos secos y vainilla.

Gigot de cordero prensado y tostado  
con arroz Thai, frutos rojos y Jus.

### POSTRE

Texturas de cremas de yemas  
y financier de Almendras.

### BODEGA

Vino Blanco / Tinto D.O. España  
o  
Agua mineral o cerveza

**40 € Persona (I.V.A. Incluido)**

## TENTACIÓN

### ENTRANTES

Aperitivo "Eliana Albiach"  
Surtido de Panes y Pastas Saladas.

Jamón Ibérico de Campo  
D.O.Guijuelo.

Galleta de vino Albariño, aceite Arberquina,  
berenjena a la llama y atún escabechado.

Tomate Kumato dulce, boqueron marinado  
con hierbas mediterráneas y guacamole.

### PLATO A ELEGIR

Arroz J: Sendra con sepia, calamar,  
garbanzos y verduritas de estación.

Lomo de Bacalao en confit,  
Puré de Patata Ratte  
con cítricos y su crema avainillada.

Carrillada de Buey cocida a baja temperatura,  
puré de patata Ratte con cítricos  
y salsa de Calvados X.O.

### POSTRE

Texturas de cremas de yemas  
y financier de Almendras.

### BODEGA

Vino Blanco / Tinto D.O. España  
o  
Agua mineral o cerveza

**28,50 € Persona (I.V.A. Incluido)**

## ALBAHACA NEGRA

### ENTRANTES

Aperitivo "Eliana Albiach"  
Surtido de Panes y Pastas Saladas.

Tomate Kumato dulce, boqueron marinado  
con hierbas mediterráneas y guacamole.

Quisquillas del Mediterráneo  
cocidas con agua del mar.

Falsas trufas de Foie en su Terruño.

### PLATO A ELEGIR

Arroz J: Sendra con Vieira, sepia, calamar  
y verduritas de estación.

Lomo de Rape, cremoso de calabaza,  
verduritas y cous-cous de napicol.

Magret de pato lacado, cremoso de calabaza,  
verduritas y cous-cous de napicol.

### POSTRE

Texturas de cremas de yemas  
y financier de Almendras

### BODEGA

Vino Blanco / Tinto D.O. España  
o  
Agua mineral o cerveza

**33,50 € Persona (I.V.A. Incluido)**

## PERA LIMONERA

### "Menu degustación"

### ENTRANTES

Aperitivo "Eliana Albiach"  
Surtido de Panes y Pastas Saladas.  
Aperitivo coctel Kir Royal.

Galleta de vino Albariño, aceite Arberquina,  
berenjena a la llama y atún escabechado.

Quisquillas del Mediterráneo  
cocidas con agua del mar.

Lingote de Foie Gras, oro,  
emulsión de frutos rojos y aceite de oliva  
Farga Milenaria.

### PLATO A ELEGIR

Arroz J: Sendra con Vieira, sepia, calamar  
y verduritas de estación.

Cocochas de Bacalao al ajillo con arroz Thai,  
frutos secos y vainilla.

Gigot de cordero prensado y tostado  
con arroz Thai, frutos rojos y Jus.

### POSTRE

Texturas de cremas de yemas  
y financier de Almendras.

### BODEGA

Vino Blanco / Tinto D.O. España  
o  
Agua mineral o cerveza

**40 € Persona (I.V.A. Incluido)**