

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.

MENU PASIÓN

Aperitivo "Eliana Albiach".
Surtido de Panes y Pastas Saladas.
Aceite de oliva virgen extra
de la Comunidad Valenciana.

ENTRANTES.

Atún rojo, tofu, manzana Grany Smith
y mantequilla de cítricos, nueces y cebollino.

Roast de pato, foie gras al natural,
espárragos verdes y soja especiada.

Zamburiñas a la sartén
con chantilly salada de jamón ibérico,
shitake y cebollita tierna.

PLATO A ELEGIR

Arroz J: Sendra con pulpo, calamar,
pota gallega y verduritas de temporada.

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

Carrillada de vaca madurada "35 días"
cocida a baja temperatura,
puré de patata Ratte
con lima
y glace de jarrete tostado.

POSTRE

Perfecto de yemas de huevos ecológicos,
lácteos fermentados, hummus de cacao
y espagheti con canela.

BODEGA

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

30 € Persona (I.V.A. Incluido)

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



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



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

MENU CANGREJO AZUL

"Menu degustación individual"

Aperitivo "Eliana Albiach".
Surtido de Panes y Pastas Saladas.
Aceite de oliva virgen extra
de la Comunidad Valenciana.

Aperitivo coctel Kir Royal.

Timbal de Salmon madurado, mango,
jengibre y tomates de temporada.

Atún rojo, tofu, manzana Grany Smith
y mantequilla de cítricos,
nueces y cebollino.

Lingote de foie, oro, frutos rojos
y pan tostado de boniato blanco.

Gigot de cordero prensado y tostado
con cremoso de calabaza, verduritas
y cous-cous de napicol.

POSTRE

Perfecto de yemas de huevos ecológicos,
lácteos fermentados,
hummus de cacao
y espagheti con canela.

35 € Persona (I.V.A. Incluido)
BEBIDA NO INCLUIDA.

MENU SOSIEGO

Aperitivo "Eliana Albiach".
Surtido de Panes y Pastas Saladas.
Aceite de oliva virgen extra
de la Comunidad Valenciana.

ENTRANTES

Timbal de Salmon madurado, mango,
jengibre y tomates de temporada.

Lingote de foie, oro, frutos rojos
y pan tostado de boniato blanco.

Zamburiñas a la sartén
con chantilly salada de jamón ibérico,
shitake y cebollita tierna.

PLATO A ELEGIR

Arroz Bomba con Bogavante,
calamar de playa y chipirones.

Cocochas de bacalao al ajillo, cremoso de
calabaza, verduritas y cous-cous de napicol.

Gigot de cordero prensado y tostado
con cremoso de calabaza, verduritas
y cous-cous de napicol.

POSTRE

Perfecto de yemas de huevos ecológicos,
lácteos fermentados, hummus de cacao
y espagheti con canela.

BODEGA

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

35 € Persona (I.V.A. Incluido)