

Talaia

Menú San Valentín

Crujiente de lechuga de mar, brandada de bacalao,
praliné de ajo asado y cítricos valencianos

Escabeche de codorniz, quisquilla atemperada a la brasa,
emulsión de zanahoria y miso

Carrillera de atún, pilpil de chirivía,
emulsión de hierbas frescas y jugo de atún y pimiento a la brasa

Pato, emulsión de yogur y comino, guiso de lombarda
y jugo de pato agridulce

Fresas con nata

60€
(Bebida no incluida)

Desde el 10 de febrero hasta el 14 de febrero

Talaia

Menú Sant Valentí

Cruixent d'encisam de mar, brandada de bacallà,
praliné d'all rostit i cítrics valencians

Escabetx de guatla, gambeta temperada a la brasa,
emulsió de safanòria i miso

Galta de tonyina, pil-pil de xirivia,
emulsió d'herbes fresques i suc de tonyina i pimentó a la brasa

Ànec, emulsió de iogurt i comí, guisat de llombarda
i suc d'ànec agredolç

Maduixes amb nata

60€
(Beguda no inclosa)

Des del 10 de febrer fins al 14 de febrer

Talaia

Valentine's Day Menu

Crispy sea lettuce, cod brandade, roasted garlic praline
and Valencian citrus fruits

Pickled of quail, grilled and tempered shrimps,
carrot emulsion and miso sauce

Grilled tuna, pil-pil of parsnip, fresh herbs emulsion,
tuna juice and grilled pepper

Roasted duck, yogurt and cumin emulsion, red cabbage stew
and sweet and sour duck juice

Strawberries with cream

60€
(Drinks not included)

From the 10th February to the 14th February

Talaia

Valentinstag Menü

Knuspriger Meersalat, Kabeljau Brandade, geröstete Knoblauchpraline
und valencianische Zitrusfrüchte

Eingelegte Wachtel, gegrillte Garnelen,
Karottenemulsion und Misoauce

Thunfischbäckchen, Pastinaken Pil Pil, frische Kräuteremulsion,
Thunfischsaft und gerösteten Paprika

Ente, Joghurt-Kümmel-Emulsion,
Rotkohl- Eintopf und süßsaurer Entensaft

Erdbeeren mit Sahne

60€

(Getränk nicht inbegriffen)

Vom 10. bis 14. Februar angeboten