MENÚ
Nochebuena

Aperitivo

Ostra, cítricos valencianos y aire de azahar

Terciopelo de vieira

Canelón crujiente de setas y langostino

Ravioli crujiente de carabinero

Entrantes

Tataki de atún, crema de almendra tostada y encurtidos

Cappelletti de pato confitado y salsa de naranja

Principales a elegir

Rodaballo a la brasa, beurre blanc de hinojo y crujiente de azafrán

Solomillo de vaca madurada en dos cocciones y salsa de chocolate negro

Prepostre

Mango brule, jengibre y sorbete de limón

Postre

Adorno de navidad de chocolate y mandarina

*cóctel de bienvenida
*pan y café incluidos

LA PERFUMERÍA
RESTAURANT

145€

MENÚ
Navidad

Aperitivos

Ostra gratinada con salsa bearnesa

Dim sum de gamba, setas y hueva de trucha

Aguacate a la brasa relleno de tartar de bogavante

Cecina, crema de queso ahumado, uva verde y anacardo tostado

Entrantes

Gamba roja glaseada sobre velute de chufa

Puchero versión La Perfumería

Principales a elegir

Mero negro confitado y terminado a la brasa,
crema de apionabo y azafrán

Solomillo Wellington, espárragos trigueros
a la brasa y demi-glace

Prepostre

Piña asada al ron, coco y jugo caramelizado

Postre

Mousse de turrón Jijona, chocolate y frambuesa

*cóctel de bienvenida
*pan y café incluidos

La Perfumería
RESTAURANT

145€

MENÚ
Nochevieja

Aperitivo

Ostra gratinada con bearnesa y naranja valenciana

Parfait de foie, cristal de manzana y gel balsámico

Éclair de quisquilla y emulsión de su coral

Cecina, crema de queso ahumado, uva verde y anacardo tostado

Entrantes

Ventresca de atún al Josper, setas, piparra y polvo de setas

Cappelletti de pato confitado y salsa de naranja

Principales a elegir

Rodaballo a la brasa, beurre blanc de hinojo y crujiente de azafrán

Paletilla de cordero a baja temperatura, gratinada y acompañada de setas de temporada

Prepostre

Piña asada al ron, coco y jugo caramelizado

Postre

Adorno de navidad de chocolate y mandarina

*cóctel de bienvenida
*Cotillón y cava incluidos

La Perfumería
RESTAURANT

265€