



Menú Payés

BODEGA

*Elaboración propia de vinagres
Uva mallorquina, Manto Negro, escabechada*

ENTORNO

*Olivo
Huerto*

CIVILIZACIONES DEL MEDITERRÁNEO

*Islámica
Romana*

ORÍGENES

Sal

DE BARES POR ESPAÑA UN PASEO POR LA TRADICIÓN

Albufera

CONTUNDENCIAS

Sepia y algas

A elegir entre:

*Socarrat de morena en horno de leña
Raíces y tubérculos*

MUNDO DULCE

*Rosa e Hibiscus
Algarrobo y cerezo*

BOCADOS DULCES

***El menú se acompaña con diferentes panes de masa madre:
Xeixa, Focaccia salina, Semillas...***

Así como agua de Atmósfera.

***Precio: 125€/P.P (IVA incluido)
Armonía Líquida: 75€/P.P (IVA incluido)***





Armonía Líquida

Menú Payés

Blanc D' Amfora

*100% Moscatel
V.T Ibiza*

Patachula

*100% Pedro Ximénez
D.O Montilla Moriles*

Vino Atlántico

*100% Hondarribi Zerratia
D.O Txakoli de Bizkaia*

A elegir según la contundencia;

Vi D' Anfora

Velvet & Stone

Marqués de Murrieta Reserva

Josefina Piñol

*100% Garnacha blanca
D.O Terra Alta*

Precio Maridaje: 65€/P.P (IVA incluido)

