

CARTA

ENTRANTES FRIOS

- TATAKI DE VACA** 22
madurada con vitello tonatto y chucrut
- TOSTAS DE BRIOCHE** 20
con anchoas en manteca y tapenade, ensalada de brotes
- ENSALADA COCKTAIL** 16
de gamba blanca, crujiente de papadum
- FOIE GRAS DE PATO** 20
con chutney de higos secos y chocolate Valor

ENTRANTES CALIENTES

- HUEVOS** 23
con morillas ibéricas, patata y ralladura de trufa
- VIEIRAS CON ALCACHOFAS** 22
confitadas y crema de jamón Ibérico
- CANELONES VEGETALES** 18
de hummus con bechamel de pimiento asado
- MIGAS CON SARDINA** 20
y pulpo ahumado, ñora y morcilla de cebolla

PESCADOS

- MERLUZA A LA ROMANA** 24
pil pil de berberechos, brotes de bimi
- ATÚN MARINADO** 26
jugo de ramen y cortezas crujientes
- BACALAO DESALADO** 26
crema de olleta alicantina y blat
- LUBINA CON CREMA** 25
de hervido valenciano y wakame



CARNES

- SOLOMILLO PREMIUM** 29
con tuétano, salsa bordalesa y remolacha laminada
- LOMO DE CORDERO** 26
asado al momento, su jugo disociado y setas con piñones
- MAGRET DE PATO** 25
con anguila ahumada, hummus de almendra y chirivía, jugo infusionado pimienta
- CARRILLERA IBÉRICA** 24
a baja temperatura con matices de cacao y ñoquis de boniato

EL DULCE

- MILHOJAS INVERSA** 10
a la vainilla bourbon, con crema de arropé
- BIZCOCHO CON CHOCOLATE** 9
Valor, mousse, helado y teja crocante
- TARTA DE QUESO** 10
cremosa con helado de frutos rojos
- CALABAZA** 9
semillas garrapiñadas y yogur con canela
- CRÊPES CALIENTES** 9
a la naranja con aroma de Cointreau



RESTAURANTE
EMPERADOR

HOTEL SERVIGROUP MONTIBOLI

2023