



HOTEL SERVIGROUP
MONTIBOLI
★ ★ ★ ★ ★

Lomo de atún aliñado con romesco valenciano, cebolleta encurtida y hojas
Tuna loin with Valencian romesco sauce dressing, pickled onion and leaves

Berenjena a la llama con anchoas de barril,
con aceite de su piel y matices de turrón
*Flame-grilled aubergines with barrel-cured anchovies,
oil from their skins and hints of nougat*

Vieira con bisqué de cangrejo azul y ajo picante
Scallops with blue crab bisque and hot chilli pepper

Lomo de rape, hígado, migas de pimentón, reducción de tierra y mar
Monkfish fillet, liver, paprika breadcrumbs, surf and turf reduction

Carrillera ibérica glaseada, matices de chocolate,
jugo con aroma de lapsang y yogurt
*Glazed Iberian pork cheek, hints of chocolate,
Lapsang and yoghurt sauce*

Savarín con ceviche de naranja y sorbete de mojito
Savarin with orange ceviche and mojito sorbet

Cúpula croquante de chocolate con helado de café y absenta
Crunchy chocolate dome with coffee and absinthe ice cream

85 €

(bebida no incluida/drinks not included)