

El arte del buen comer y beber

at ONLY YOU HOTEL VALENCIA

22 DE MAYO DE 2024



Tiradito de atún fresco con ajo blanco malagueño



Eldelflower Spritz



Salmón aliñado con Ponzu, aguacate, huevas y crujiente de arroz



Japo Salvaje



Corvina confitada con guisantes al estragón y yema texturizada



Citrus Splash



Lomo bajo de Black Angus con trufa y cremoso de zanahoria al jengibre



Whisky Punch



Torrija caramelizada con espuma de almendra y helado de leche merengada

Cremaet

Pan, café y agua

55€

Precio por persona (IVA incl.)

El arte del buen comer y beber

at ONLY YOU HOTEL VALENCIA

MAY 22, 2024



"Tiradito" of fresh tuna (similar to ceviche) with Spanish white garlic soup



Eldelflower Spritz



Salmon with Ponzu dressing, avocado, roe and crispy rice



Japo Salvaje



Confit sea bass with tarragon green peas and cured egg yolk



Citrus Splash



Black Angus sirloin with truffle and creamy carrot ginger sauce



Whisky Punch



Caramelised torrija with almond foam and meringue milk ice-cream

Cremaet

Bread, coffee and water

55€

Price per person (VAT incl.)