

# MENÚ

J.Sendra y Salvaje crujientes  
a las hierbas

Basmati con tartar de ternera,  
aguacate y toffe de ajo

Senia con jamón y huevo de codorniz

Carnaroli con cangrejos

Venere con vieira asada, soja  
y teja de queso

Bomba con mollejas de cordero  
a la salvia

Carnaroli al azahar

Bomba en esfera con leche  
caramelizada

Surtido de panes con harina de arroz

Tenemos, a disposición de nuestros clientes,  
sugerencias de vinos de bodegas colaboradoras.

Precio: 45'00 euros + 7% I.V.A.

Bebida no incluida.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

### Arroz de Valencia

El arroz es un ingrediente legendario en nuestra cocina. Su cultivo es un referente cultural de gran importancia en la Comunidad Valenciana y, dentro de la vertiente culinaria, ofrece multitud de sabrosas combinaciones.

En la producción de nuestro arroz trabaja la Denominación de Origen Arroz de Valencia, garantizando su calidad a partir de las variedades de más tradición local. Sus granos absorben muy bien el caldo y ofrecen una textura y un sabor muy agradables, cumpliendo a la perfección su atributo fundamental: la conducción de los sabores.

Estas cualidades lo convierten en el arroz más apreciado por los grandes referentes culinarios de la gastronomía local, entre los que se encuentra el Restaurante La Matandeta.

