

NOTAS:

**TODOS LOS MENUS SE SERVIRAN
A MESA COMPLETA.
EN LOS MENUS NO SE EFECTUARÁ
NINGUN CAMBIO.
LOS ARROCES SIN RESERVA SERÁN
COCINADOS A MESA COMPLETA.
LOS MENUS INCLUIRÁN UN SERVICIO DE
PAN Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.
TODOS LOS COMENSALES DEBEN DE
ELEGIR EL MISMO MENU.**



Nuestros clientes podrán degustar todos los arroces que contiene mi libro "ARROSSÀRIA" siempre por encargo con 24 horas de antelación.

TAMBIEN PUEDE DISFRUTAR
DE UNA AMPLIA VARIEDAD
DE SABORES
Y
AROMAS
EN
NUESTRO OTRO
RESTAURANTE
AQUÍ EN CULLERA.



Terrazas del hotel Sicania
Carretera del Faro s/n
Telf. 644445729
46400 Cullera

Eliana  Albiach



c/ Peset Alexandre,2
Edificio Montemar.
(Racó de Cullera)
CULLERA
www.elianaalbiach.com

NOTAS:

**TODOS LOS MENUS SE SERVIRAN
A MESA COMPLETA.
EN LOS MENUS NO SE EFECTUARÁ
NINGUN CAMBIO.
LOS ARROCES SIN RESERVA SERÁN
COCINADOS A MESA COMPLETA.
LOS MENUS INCLUIRÁN UN SERVICIO DE
PAN Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.
TODOS LOS COMENSALES DEBEN DE
ELEGIR EL MISMO MENU.**



Nuestros clientes podrán degustar todos los arroces que contiene mi libro "ARROSSÀRIA" siempre por encargo con 24 horas de antelación.

TAMBIEN PUEDE DISFRUTAR
DE UNA AMPLIA VARIEDAD
DE SABORES
Y
AROMAS
EN
NUESTRO OTRO
RESTAURANTE
AQUÍ EN CULLERA.



Terrazas del hotel Sicania
Carretera del Faro s/n
Telf. 644445729
46400 Cullera

Eliana  Albiach



c/ Peset Alexandre,2
Edificio Montemar.
(Racó de Cullera)
CULLERA
www.elianaalbiach.com

MENU CENTRAL "TABLE"

Aperitivo "Eliana Albiach".
Surtido de Panes y Pastas Saladas.
Aceite de oliva virgen extra
de la Comunidad Valenciana.

PLATOS A COMPARTIR.

Mojama, rúcula, parmesano
y crocante de cereales tostados

Gamba blanca de Cullera cocida con agua
de mar y mahonesa de crustáceos.

Croqueta de ternera madurada,
emulsión al aroma de trufa y panceta fundida.

Secreto de Duroc de Teruel cocido a baja
temperatura con douchelle
de patatas especiadas

POSTRE

Pastel horneado de quesos untuosos,
crema de yemas de huevo de corral
y arena de cacahuete y miel

28 € Persona (I.V.A. Incluido)
Bebida no incluida

MENU ARROSSÀRIA

Aperitivo "Eliana Albiach".
Surtido de Panes y Pastas Saladas.
Aceite de oliva virgen extra
de la Comunidad Valenciana.

ENTRANTES

Bombones de Foie - gras al natural,
toffee de avellana y anacardos
con dulce de calabaza Cidra especiada.

Pulpo espatarrat tostado, crema de patata de
arena , pimentón de la vera y almendras
Marcona

Zamburiñas a la sartén
con chantilly salada de jamón ibérico,
shitake y cebollita tierna.

PLATO A ELEGIR

Arroz con nécoras, calamar de playa
y chipirones.

Lomo de Lubina,
Douchelle de surtido de setas
con costra de cebollino y nuez.

Centro de entrecot (lomo alto),
patatas especiadas, verduritas a la inglesa
y jugo glaze de cocción.

POSTRE

Pastel horneado de quesos untuosos,
crema de yemas de huevo de corral
y arena de cacahuete y miel

35 € Persona (I.V.A. Incluido)
Bebida no incluida

MENU TENTACIÓN PERFUME

"Menu degustación"

Aperitivo "Eliana Albiach".
Surtido de Panes y Pastas Saladas.
Aceite de oliva virgen extra
de la Comunidad Valenciana.

Aperitivo coctel Kir Royal.

Mojama, rúcula, parmesano
y crocante de cereales tostados

Bombon de Foie - gras al natural,
toffee de avellana y anacardos
con dulce de calabaza Cidra especiada.

Zamburiña a la sartén
con chantilly salada de jamón ibérico,
shitake y cebollita tierna.

A compartir:
Chuletón de vaca madurado "40 días"
trinchado, cous-cous de napicol
y patatas especiadas.

POSTRE

Pastel horneado de quesos untuosos,
crema de yemas de huevo de corral
y arena de cacahuete y miel

40 € Persona (I.V.A. Incluido)
Bebida no incluida