



MENUS GOÛT DE FRANCE 2017 – VALENCIA

BISTRO EXPRESS (Valencia)

Juan Palo VELAZQUEZ BETTER

Categoría: Bistró

Napoleón de berenjena, tomates asados y aceitunas negras, acompañado de yogurt y aceite de albahaca
Róbalo con mantequilla oscura de vainilla y zarrapia, crema fluida de papa y ensalada hoja de col
Queso azul de cabra con reducción de mango y peperoncini
Pavlova de almendras, crema muselina y bayas

CASA ADELAIDA (Valencia)

Xiollilmar Hardac

Categoría: Contemporáneo

Envueltos de *Rosbif* con Rúcula
Mero Martinica
Telita gratinado con mermelada de manzana
Mousse de parchita con menta

LA TRAZTIENDA ZB (Valencia)

Javier SARDUA

Categoría: Bistró

Bouillabaise de mero y merluza con crotones de pan y salsa de *rouille*
Lomito de bonito *au beurre blanc* en reducción de vino blanco con guarniciones de berenjenas provenzal
gratinadas / *Cassoulet* de cerdo y lomito con alubias blancas, ajo y chorizo
Jalea de patatas y carambolo

LAS CUEVAS DE LUIS CANDELA (Valencia)

Denny PINTO

Categoría: Contemporáneo

Milhojas de salmón gratinado con siete licores dulce
Langosta Termidor abrasada con pulpo, langostino y morrones
Fondue de queso con champiñones Luis Candela
Poire au vin (Pera al vino)

RESTAURANT ORION (Valencia)

Álvaro ARENAS

Categoría: Contemporáneo

Alcachofas con caviar de berenjenas tomate seco, aceite de oliva y lajas de parmesano
Mero al vapor sobre salsa provenzal con anchoas y milhojas de papa
Queso de cabra con miel y frutos secos
Crêpes con salsa de limón y merengue gratinado

TIENDAS TKR, C.A (Valencia)

Luis Fernando PÉREZ VELOZ

Categoría: Bistró

Terrine de Pescado con langostinos y Salsa foyot.
Vol au vent de ave con vegetales provenzales y puré de papas con almendras garrapiñadas
Queso Emmental
Tarte tatin de Chocolate