CASTELLÓ RUTA DE SABOR

5º Otoño Gastronómico

Restaurante Bruno

BRUNO RESTAURANT

CV 147 km, 7 – Desierto de Las Palmas – 12560 Benicássim, Castellón. Reserva: 647 862 303. Día de cierre: Lunes y martes. Se necesita reserva previa, se servirá a mesa completa.

MENÚ DEGUSTACIÓN "RAÍCES DEL MAESTRAT Y VANGUARDIA"

· Entrantes ·

La Tomate Fósil de Penjar de Alcalà de Xivert: Tomate de colgar tradicional de Alcalà de Xivert texturizada en baño de cal, madurada en Shio Koji durante 96 horas para licuar su corazón, tierra crujiente de koji torréfié, brotes aromáticos recolectados en nuestra huerta del Desierto de las Palmas y un hilo de aceite de oliva virgen extra de olivos milenarios variedad Farga.

-

Huevo a Baja Temperatura en Texturas de Otoño: Huevo ecológico cocinado a 63°C sobre una crema untuosa de lentejas de la tierra, salteado de setas silvestres de nuestros bosques y un manto de nieve helada de foie gras de pato de la granja artesanal Ànecs Mas de Pelegrí.

· Principal a elegir ·

Lomo de Seriola de la Lonja Lacado y Humo: Lomo de pez limón fresco de la lonja braseado al sarmiento, lacado con la reducción del jugo fermentado de tomate y koji, y una emulsión untuosa aterciopelada elaborada con el colágeno de sus propias espinas.

-

Raviole de Confit de Pato y Glaseado de Koji: Pasta fresca artesanal rellena de confit de pato deshilachado Mas de Pelegrí, napada con la reducción del jugo fermentado de tomate y koji, brotes de albahaca sagrada de nuestra huerta del Desierto de las Palmas y emulsión de su propio jugo de asado.

· Postre ·

Oro Líquido y Cítricos de la Plana: Sorbete de naranja sanguina y jengibre, cremoso de almendra marcona tostada y un sutil perfume de tomillo silvestre del Desierto de las Palmas.

39,9€

Incluye Agua de Benassal

-

Opción de añadir Maridaje por +24€ por persona

Participa y gana
Un lote de productos CRS.