

VERMUT MEDITERRÁNEO

Frescor aromático para comenzar.
Sopa fría de pepino, melón,
yogur y hierbabuena



Un bocado marino con chispa
oriental.
Titaina con tonyina de sorra,
almendras y shichimi toragashi



PENYA DEL CASTELLET

Tradición y dulzor en equilibrio.

Sepia bruta con sobrasada 'Gloria de Guadalest' y chutney de pera



MAS DE LA MONA

Delicadeza con un toque salino y ácido.

Merluza con calabacín, algas, y de salsa de mantequilla y cítricos



ALBOR DE MASOS

Trampantojo de arroz. Intenso, sabroso y lleno de matices.

"Arroz" meloso de secreto ibérico, langostino,
pimiento morrón y judía Bobby



PARA REFRESCAR

Un homenaje al huerto.

Tomate del terreno con cebolleta tierna y vinagreta al aceite Masos

VIDAL BALAGUER

Potencia, contraste y elegancia.

Cordero lechal con remolacha-frambuesa, berenjena-puerro y sus cenizas



TOQUE FINAL

Delicioso juego de texturas y
sabores.

Quesos de Callosa con
almendras, agridulce de sandía
y mermelada de su cáscara



Clásicos valencianos
reinventados.

Horchata y fartons con helado
de leche merengada



DULCES PARA EL CAFÉ

Coca de mollitas con aceite
alfarencia y chocolate blanco
especiado



Roca de chocolate Valor y
cacahuets salados



MASOS
VALLE DE GUADALEST