



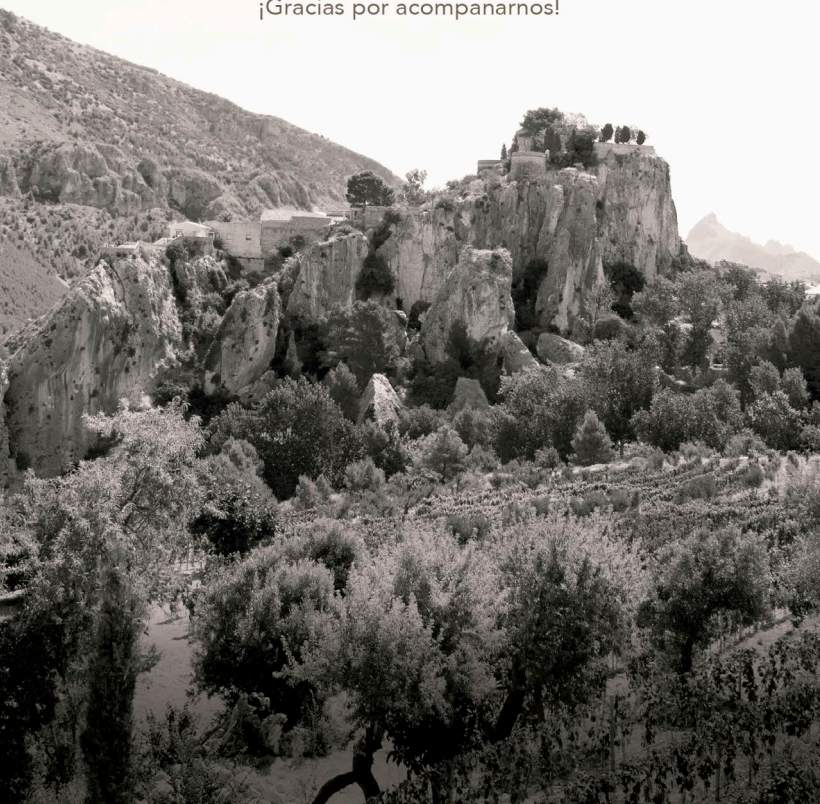
# MASOS

VALLE DE GUADALEST

Este menú maridaje ha sido diseñado con un elevado compromiso por el producto de proximidad y de temporada, con el objetivo de resaltar la riqueza y tradición de nuestra tierra. La filosofía MASOS gira en torno a la sostenibilidad, la innovación culinaria y el respeto por los ingredientes locales, seleccionados para ofrecerte una experiencia única.

La armonía entre cada elaboración y su maridaje ha sido concebida como un diálogo de sabores, pensado para resaltar las notas más distintivas de ambos. Este menú se adapta al ritmo de la naturaleza y asegura que cada visita sea un viaje de descubrimientos gastronómicos.

¡Gracias por acompañarnos!



## APERITIVO CON NUESTRO VERMÚ

Crema de coliflor con su flor encurtida y mantequilla ahumada especiada "Farinetes" con pulpo seco y espirulina



## PENYA DEL CASTELLET

Carpaccio de cigala de la bahía, salsa americana de su jugo, migas de blanquet y salsa agridulce de mandarina.



## MAS DE LA MONA

Suquet de rodaballo "al momento", con patata ratté, su puré y picada de almendra tostada



## ALBOR DE MASOS

Arroz seco de bacalao "el Barquero", acelgas del terreno y ajos tiernos



## PARA REFRESCAR

Lechuga, espinaca, nabo y nueces



## VIDAL BALAGUER

"Entrecot" de cerdo ibérico con pimienta de Jamaica, kimchi de nuestras coles, chirivía y esparrago triguero



## PARA TERMINAR

Quesos de Callosa, con dulce níspero, tierra de cacahuetes y miel



Nuestra versión de la tarta de fresas



## PARA EL CAFÉ

Roca de chocolate blanco, maíz tostado y te matcha



Pan con chocolate, aceite y sal.

