

Puro Arte

menú

Aperitivos

**CÓCTEL BY
DIEGO GODIA**

**TORTILLA DE CAMARÓN
ACTUALIZADA**

Un guiño a la tradición gaditana, reinterpretada con ligereza y un crujido adictivo.

**ESFÉRICO DE ACEITUNA
DE MANZANILLA**

Un bocado limpio y brillante que estalla en boca con la esencia pura de la aceituna.

**BOMBA DE
ENSALADILLA**

La ensaladilla de siempre, convertida en un pequeño estallido cremoso y fresco.

Entrantes

SALPICÓN DE CENTOLLA

Texturas delicadas y sabor profundo, acompañado de una vinagreta equilibrada que realza el producto.

**AJO BLANCO DE GAMBA
BLANCA DE HUELVA**

Sedoso, aromático y con la dulzura marina de una gamba excepcional.

Principales

MERLUZA CRUJIENTE CON Salsa VERDE AL JEREZ

Merluza jugosa con un rebozado ligero y una salsa verde afinada con jerez que aporta carácter y elegancia.

PRESA IBÉRICA CON PARMENTIER DE MANTECA COLORÁ

La intensidad de la presa, la untuosidad del parmentier y el toque andaluz de la manteca colorá en un plato redondo.

Postre

TORRIJA DE MIEL CON HELADO DE NARANJA

Nuestra torrija de toda la vida, hecha con pan empapado en leche y pasada por la sartén hasta quedar bien doradita y jugosa por dentro. La terminamos con un buen chorro de miel y la servimos con helado de naranja, que le da un toque fresco y cítrico que apetece en cualquier época del año.

INCLUYE 3 BEBIDAS

A elegir entre copas de vino blanco, tinto o rosado de nuestra selección, cerveza, agua o refresco.

85€
IVA INCLUIDO

Puro Arte

Puro Arte

RITUAL ESCÉNICO DE FLAMENCO
EST. 2026

PALAU ALAMEDA, VALENCIA