



MENÚ EXCLUSIVO CEREMONIA ESAO AWARDS

Centro de mesa

Tomate “Vitello” (tomate valenciano, mojama, encurtidos y salsa Vitello)

Pepito de brandada de bacalao con yema curada

Croquetas cremosas de ibérico

Calamar de playa con romescu y queso idiazábal

Principal

Fideuà de rodaballo y sepia bruta

Postre

Ceviche de mango con sorbete de coco y cilantro

Bodega incluida

Café, agua, pan incluido





ESAO Awards
Una Ceremonia para elogiar la calidad
Viernes, 17 de Septiembre 2021



**VELES E
VENTS**

Marina de Valencia
Valencia 46024