

ENTRANTES

ENTRANTES FRÍOS / ENTRANTS GELATS

Pulpo seco a las llamas <i>(tradición dianense)</i> <i>Polp sec a les flames (tradició dianense)</i>	24.0
Crudo de ventresa de atún rojo en pulpa de tomate San Marzano embotado con hierbas aromáticas del Montgó <i>Cru de ventresa de tonyina roja en polpa de tomaca San Marzano esmussat amb herbes aromàtiques del Montgó</i>	32.0
Ensaladilla de quisquilla de lonja con anguila ahumada <i>Ensalada de quisquilla de llotja amb anguila fumada</i>	26.0

ENTRANTES CALIENTES / ENTRANTS CALENTS

Espardeñas en salsa de mantequilla de oveja, caviar y alcachofas <i>Espardenyes en salsa de mantega d'ovella, caviar i carxofes</i>	34.0
Morralets a la brasa con guisantes tiernos del terreno <i>Morralets a la brasa amb pésols tendres del terreny</i>	30.0
Corona de gambeta roja al ajillo con revolcona marinera y yema de huevo de corral <i>Corona de gambeta roja amb allada amb revolcona marinera i rovell d'ou de corral</i>	30.0

PLATOS

MARISCOS / MARISCOS

Ostra Gillardeu natural nº2 (1 ud.)	4.95
<i>Ostra Gillardeu natural nº2 (1 u.)</i>	
Erizo de mar	4.95
<i>Eriçó de mar</i>	
Erizo de mar en revuelto de huevo	16.0
<i>Eriçó de mar en regirat d'ou</i>	
Ostra con angulas en escabeche ligero de codorniz	18.0
<i>Ostra amb angules en escabetx lleuger de guatla</i>	
Gamba de Dénia hervida en agua de mar o a la brasa (según peso)	s/m
<i>Gamba de Dénia bullida en aigua de mar o a la brasa (segons pes)</i>	

GUISOS CONTEMPORÁNEOS / GUI SATS CONTEMPORANIS

Garbanzos “Pedrosillanos” con langosta y bacalao	42.0
<i>Cigrons “Pedrosillanos” amb llagosta i bacallà</i>	
Caldereta de langosta (según peso)	1kg / 150.0
<i>Caldereta de llagosta (segons pes)</i>	

PLATOS

PRINCIPALES / PRINCIPALS

Pescado de lonja <i>(según mercado)</i> a las brasas tocadas de sarmiento <i>Peix de llotja (segons mercat) a les brases tocases de sarment</i>	42.0
Pescado de lonja oreada en costra de sal añeja de salazones <i>(1 kg aproximadamente)</i> <i>(mín. 2 pax.)</i> <i>Peix de llotja orejada en crosta de sal anyenca de salaons (1 kg aproximadament) (mín. 2 pax.)</i>	42.0 <i>(por persona)</i>
Entrecot de vaca Wagyu a las brasas <i>(300 gr.)</i> <i>Entrecot de vaca Wagyu a les brases (300 gr.)</i>	46.0

ARROCES

Mínimo 2 personas. Solo mediodía.

Mínim 2 persones. Només migdia.

NUESTROS ARROCES / ELS NOSTRES ARROSSOS

Arroz meloso de bogavante azul

Arròs melós de llamàntol blau

42.0
(por persona)

Paella de langosta

Paella de llagosta

42.0
(por persona)

Arroz de costilla ibérica con verduras de temporada

Arròs de costella ibèrica amb verdures de temporada

39.0
(por persona)

***Los arroces serán presentados y emplatados en la cocina para preservar la calidad y sabor, no serán servidos al centro de mesa.**

**Els arrossos seran presentats i emplatats en la cuina per a preservar la qualitat i sabor, no seran servits al centre de taula.*

***Para la elaboración de nuestros arroces utilizamos: arroz Albufera (arroces secos) y arroz Albufera de la variedad Carnaroli (arroces melosos)**

**Per a l'elaboració dels nostres arrossos utilitzem: arròs Albufera (arrossos secs) i arròs Albufera de la varietat Carnaroli (arrossos melosos)*

POSTRES

POSTRES / POSTRES

Torrija caramelizada con leche de oveja y helado de avellana <i>Llesca amb ou caramel·litzada amb llet d'ovella i gelat d'avellana</i>	12.0
Panna cotta con queso de oveja, turrón, trufa (Tuber Aestivium) y helado de caramelo salado <i>Pannacotta amb formatge d'ovella, torró, tòfona (Tuber Aestivium) i gelat de caramel salat</i>	12.0
Fina tarta hojaldrada de perellons con helado de vainilla (Rdo. 2 pax.) <i>Fi pastís hojaldrat de perellons amb gelat de vainilla (Rdo. 2 pax.)</i>	12.0
Coulant de chocolate “Dulcey” con helado de pera <i>Coulant de xocolata “Dulcey” amb gelat de pera</i>	12.0
Pastissets de almendra en flor con crema de mandarina <i>Pastissets d'ametla en flor amb crema de mandarina</i>	12.0

MENÚ ESENCIA

MENÚ ESENCIA
/ MENÚ ESSÈNCIA

86.0
(por persona)

Ostra en escabeche ligero de perdiz.

Ostra en excabetx lleuger de guatla.

Coca de dacsá con pisto de mejillones, ventreska de atún y jugo de verdura asada.

Coca de dacsá amb samfaina de clòtxines, ventreska de tonyina i suc de verdura rostida.

Gamba blanca de Dénia en brotes de espárragos verdes y aliño de sus cabezas al ajillo cítrico.

Gamba blanca de Dénia en brots d'espàrrecs verds i amaniment dels seus caps amb allada cítric.

Sepionets a la brasa con guisantes tiernos del terreno.

Sepionets a la brasa amb pésols tendres del terreny.

Arroz (variedad Bombón) meloso de boquerón, judía y bacalao.

Arròs (varietat Bombó) melós de boqueró, faves i bacallà.

Gamba de Dénia hervida en agua de mar. (opcional) (supl. 14€)

Gamba de Dénia bullida en aigua de mar. (opcional) (supl. 14€)

Pescado a las brasas tocadas de sarmiento.

Peix & Brases tocadas de sarments.

POSTRE
/ POSTRE

Fresas de canals, con chocolate “Blond” y rosas.

Maduixes de canals, amb xocolata “Blond” i roses.

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ DEGUSTACIÓN
/ MENÚ DEGUSTACIÓ

116.0
(por persona)

Ostra en escabeche ligero de perdiz.

Ostra en escabetx lleuger de guatla.

Coca de dacsá con pisto de mejillones, ventreska de atún y jugo de verdura asada.

Coca de dacsá amb samfaina de clòtxines, ventreska de tonyina i suc de verdura rostida.

Gamba blanca de Dénia en brotes de espárragos verdes y aliño de sus cabezas al ajillo de cítricos.

Gamba blanca de Dénia en brots d'espàrrecs verds i amaniment dels seus caps amb allada de cítrics.

Espardenyes en salsa de mantequilla de oveja y caviar.

Espardenyes en salsa de mantega d'ovella i caviar.

“Blat Picat amb Canyuts”.

Blat Picat amb Canyuts.

Sepionets a la brasa con guisantes tiernos del terreno.

Sepionets a la brasa amb pésols tendres del terreny.

Puchero de pulpo.

Caçola de polp.

Arroz (variedad Bombón) meloso de boquerón, judía y bacalao.

Arròs (varietat Bombó) melós d'boqueró, faves i bacallà.

Gamba roja de Dénia hervida en agua de mar. (opcional) (supl. 14€)

Gamba roja de Dénia bullida en aigua de mar. (opcional) (supl. 14€)

Pescado de lonja tocada de sarmiento.

Peix & Brases tocats de sarments.

POSTRE

/ POSTRE

Fresas de canales con chocolate “Blond” y rosas.

Maduixes de canals amb xocolata “Blond” i roses.

Flor de azafrán con helado de caramelo salado y crema de pistacho.

Flor de safrà amb gelat de caramel salat i crema de pistatxo.