

# MENU ESENCIA 2022/ Menu Esencia 2022/Menu Essència 2022

## \*Menu

\*Crudo de Ventresca de Atún Rojo en Jugo de Tomate Embotado, Bonbón de Tomate Seco y Toyina de Sorra .  
Raw Tuna Belly with Tomato Juice, Dehydrated Tomato Bonbon and Dried Tuna Belly.

Cru de Ventresca de Tonyina Rotja en Suc de tomaca Esmussada, Bombón de tomaca seca i Tonyina de Sorra.

\*Ensaladilla de Ortiguillas de Mar y Cangrejo Azul.

Small Salad with Sea Nettles and Blue Crab.  
Ensalada Russa de Ortiguillas de Mer i Cranc Blau.

\*"Gamba amb Bleda" .

Beetroot and Red Prawn with Seafood Sauce .  
Gamba amb Bleda

\*Níscalos al Ajillo con Cremoso de Erizos de Mar .

Wild mushrooms on garlic sauce with creamy Sea Urchin .  
Niscalos amb allada amb Cremós d'Eriçons de Mar.

\*Arroz Meloso de Boletus ,Calamar y Almeja.

Creamy Rice with Mushrooms (Boletus), Squid and Clam.  
Arròs Melós de Bolets, Calamar i Cloïsa .

\*Gamba Hervida en Agua de Mar (Opcional)(suplemento 12 €).

Red Prawn from Dénia Boiled in Sea Water.(Optional)(Suplement 12 €)  
Gamba Roja de Dénia Bullida en Aigua de Mar(Opcional)(Suplement 12 €)

\*"Peix & Brases .Pescado a las Brasas tocadás de Sarmiento.

\* "Peix&Brases" Fish (According Homefish) grilled .  
"Peix & Brases".

## \* POSTRE/DESSERT

"Pastiset" de Almendra Marcona con Crema de Mandarina.

Almond Cupcake "Variety Marcona) with Baby Orange Cream .  
"Pastisets" d'Ametla en Flor amb Crema de Mandarin.

69 €/por persona

Los diferentes Menús no se podrán combinar entre si en la misma mesa.

Menús para mínimo 2 personas y Mesa Completa.(menu for minimum 2 persons/ Menu pour un minimum de 2 personnes)

# MENU DEGUSTACION 2022/ Tasting Menu 2022/Menú Degustació 2022

## \*Menú

\*Crudo de Ventresca de Atún Rojo en Jugo de Tomate Embotado, Bombón de Tomate Seco y Tonyina de Sorra.

Raw Tuna Belly with Tomato Juice, dehydrated tomato Bombon and dried Tuna Belly .  
Cru de Ventresca de Tonyina de Sorra en Suc de Tomaca Esmussada, Bombón de Tomaca Seca i Tonyina de Sorra.

\*Ensaladilla de Ortiguillas de Mar con Cangrejo Azul.

Small Salad with Sea Nettles with Blue Crab.  
Ensalada russa de Ortiguillas de Mar i Cranc Blau.

\*Ostra Gillardeau a la Brasa con Angulas.

Grilled Oyster "Gillardeau" with Eels.  
Ostra Gillardeau temperada en Brasa amb Angules.

\*"Gamba Amb Bleda"

Red on Red.Beetroot and Red Prawn.  
Gamba amb Bleda.

\*Sepionets de la Puntxa a la Brasa con Alcachofas Tiernas del Terreno Asadas a la Leña.

Grilled Baby Cuttlefish from (Puntxa) with wood-Roasted Artichokes .  
Sepionets Braseados de la Puntxa amb Carxofes del terreny rostides a la Llenya.

\*Níscalos al Ajillo con Cremoso de Erizos de Mar.

Wild Mushrooms on Garlic Sauce with Creamy Sea Urchin  
Rovellons amb Allada amb Cremós d'Eriçons de Mar.

\*Tartar Templado de Cigalas con Guisantes de La Marina Alta y Sorbo especiado.

Temperate Crayfish Tartare with Peas from La Marina Alta and Specy Juice.  
Tartar Temperat d'Escamarlans amb Pèsols de La Marina i Soc especiada .

\*Arroz Meloso de Boletus ,Calamar y Almeja.

Creamy Rice with Boletus (wild Mushrooms) ,Squid and Clam.  
Arròs Melós de Molets ,Calamar i Cloïsa .

\*Gamba Roja de Dènia Hervida en Agua de Mar (Opcional)(Suplemento 12€ ).

Red Prawn From Dènia Boiled in Sea Water (Optional)(Suplement 12 €)  
Gamba Roja de Dènia Bullida en Aigua de Mar (Opcional)(Suplement 12 €).

\*Peix&Brases (Pescado a la Brasa tocado de Sarmiento).

\* Fish (According Homefish) grilled .  
Peix & Brases .

\* POSTRE/DESSERT

\*Caqui-Turrón .

"Nougat-Kaki".  
Caqui-Torró.

\*"Pastiset" de Almendra Marcona con Crema de Mandarina .

"Pastisset" of Almond (Variety Marcona) with Baby Orange Cream , Lemon and Strawberries Sorbet  
"Pastiset" D'Ametlla en Flor amb Crema de Mandarin.

Los diferentes Menús no se podrán combinar entre si en la misma mesa.

Menús para mínimo 2 personas y Mesa Completa.(menu for minimum 2 persons/ Menu pour un minimum de 2 personnes)

89 €/por persona