

PARA COMENZAR/ TO STARTERS/PER A COMENÇAR

*Pulpo seco a las llamas (Tradición Dianense).

Dried Octopus Flambeed (Traditional Food from Dénia)./Polp Sec a les Flames (Plat Tradicional dianense)

22 €



*Cruudo de Ventresca de Atún Rojo en Pulpa de Tomate San Marzano Embotado con Hierbas aromáticas del Montgo.

Raw Red Tuna Belly in Tomato Pulp San Marzano Blunt with Montgo Herbs .

Cru de Ventresca de Tonyina Rotja en Pulpa de Tomaca San Marzano Embotat amb Herbes Aromatiques del Montgò.

24€



*Ensaladilla de Quisquilla de Lonja con Anguila Ahumada.

Potatoe and Carriot Salad with white Prawn with Smoked Eel Fish .

Ensalada de Creadilla , Safanoria , Quisquilla de Llotja amb Anguilla Fumada feta.

22€



*Tomate de Guarda con Encurtidos y Salazones Hechos en la Casa.

Tomato with pickles, Homemade Salted fish.

Tomaca de Guarda amb Adobats, Salaons Fets a la Casa.

22 €



ENTRADAS CALIENTES O TIBIAS

HOT STARTERS

*Espardenyes en Salsa de Mantequilla de Oveja y Caviar.
Sea Cucumber with Sheep Butter and Caviar and Caviar.
Espardenyes en salsa de Mantega d'Ovella i Caviar.



*Sepionets Braseados con Cebolla dulce , Papaña Ibérica y "Cacau del Collaret".
Grilled Baby Cuttlefish with sweet onion in its ink, Iberian dewlap and "Cacau del Collaret".
Sepionets Braseados amb Ceba dolça , Papaña Ibèrica i " Cacau del Collaret".



*Morralets a la Brasa con Boletus en Pepitoria.
Grilled Snouts with Egg Yolk , Almond , Bread and Boletus (Mushrooms).
Morralets a la Brasa en Pepitoria i Bolets.



MARISCOS / SEAFOOD /

*Ostra Gillardeu Natural N°2 (1 unid.)
Oyster Natural. (1 Piece)./Ostra Gillardeu Natural Núm.2 (1 uniu.)

4,95 €



*Erizo de Mar (1 unid.)
Urchin Sea. (1 Piece)./Eriço de Mar (1 uniu.)

4,95 €

*Gamba de Dénia Hervida en Agua de Mar o a la Brasa . (Según Peso).
Red king prawns from Dénia boiled in sea water or Grill.(depending on weight)
Gamba de Dénia Bullida en Agua de Mar o a la Brasa (Segons Pes)

S/M



GUISOS CONTEMPORÁNEOS/SAILOR'S FINE HOTSPOTS

*Garbanzos "Pedrosillanos" con Langosta y Bacalao.
Chickpeas "Pedrosillanos " with Spiny Lobster and Cod.
Cigrons "pedrosillanos" amb Llagosta i Bacallà.

39 €



*Caldereta de Langosta (según Peso).
Spiny Lobster Stew (depending on Weight)
Caldereta de Llagosta (Segons Pes)

1 Kg /140 €



NUESTROS ARROCES / OUR RICE VARIETIES /ELS NOSTRES ARROSSOS

(Min. 2 pers.) SÓLO MEDIODÍA / (Minimum 2 Persons) LUNCH TIME ONLY /NOMÉS MEDIODIA

ATENCIÓN: Los Arroces serán Presentados y Emplataados en la Cocina Para Preservar Calidad y Sabor, no serán servidos al centro de Mesa.

*Nuestro Arroz a Banda a base de Sepia , Mero, Rape y Gamba Roja de Dénia .

Rice served with Mero, Monkfish , Squid and Red Prawn from Dénia

El nostre Arròs a Banda a base d'Espina, Nerom i Gamba Roja de Denia.

36 €/por persona



*Arroz Seco de Presa Ibérica con Verduras y Trufa (Tuber Ulcinatum).

Creamy rice with "Iberic" Pork , Vegetables and Black Truffle (Tuber Ulcinatum).

Arròs Melòs de Presa Ibèrica amb Verdures i Tòfona (Tuber Ulcinatum).

36 €/por persona

*Para la elaboración de Nuestros Arroces utilizamos en el caso de los secos arroz Albufera y para los Melosos la Variedad Carnaroli de la Albufera de Valencia.

For the elaboration of Our Rice we use in the case of the dried Albufera rice and for the Honeyed ones the Carnaroli Variety of the Albufera of Valencia. .

Per a l'elaboració dels nostres Arrossos utilitzem en el cas dels secs arròs Albufera i per als Melosos la Varietat *Carnaroli de l'Albufera de València.

* The rices will not be served to the table center in paella pan, they will be served in plate per person.

* Els arrossos eixirà servits de cuina per a preservar la seua qualitat i sabor.

PLATOS PRINCIPALES. FINAL OR MAIN DISHES

*Pescado de Lonja (según Mercado) a las Brasas toçadas de Sarmiento.
Hook Fish Seabream, Seabass Grilled fish (depending from the fresh Market),
Peix d'Ham (Daurada, Denton , Llobarro) a les Brases .



39 €

* Pescado en Costra de Sal (1 kg aproximadamente) . (min. 2 pax).

39 €/por persona

Salt Covered Fish or Grill (1Kg)(Sea Bass or Bream) with steamed Vegetables and Green Citrus Sauce.(minimun 2 persons)

Peix a la sal (1KG) (Minimo 2 persones).



*Entrecotte de Vacuno Mayor Parda Alpina a las Brasas.(300 Gr)
Grilled "Parda Alpina" Entrecotte of Bovine Senior(Matured Meat).(300 Gr).
Entrecôte de Boví Major Marró Alpina a les Brases (300 Gr).



39 €

MENU ESENCIA / Menu Esencia / Menu Essència

*Aperitivo": Empanadilla de Clochina "Tigre", Croqueta de Calabaza con Bacalao y Hueva de Mujol.

Appetizer": Mussel Pie, Pumpking with Cod Croquette and Mullet Roe.

L'Aperitiu : Pastisset de Clochina "Tigre", Croqueta de Carabassa amb Bacallà i Fresa de Mujol.

*Ensaladilla de Quisquilla con Anguila Ahumada.

Potatoe, Carriot Salad with Baby white Prawn and Eel Fish.

Ensalada de Credadilla, Safanoria, Quisquilla de Llotja amb Anguilla Fumada Feta.

*Crudo de Ventresca de Atún Rojo en Jugo de Tomate Embotado, Bombón 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.

*Tartar templado de Calamar y Gamba Blanca con Emulsión de Algas y Ortiguilla de Mar .

Squid and White Shrimp Tempered Tartar with Seaweed Sauce and Seaneetles.

Tartar Tempered de Calamar i Gamba Blanca amb Salsa d'Algues i Ortiguilla de Mar .

* Morralets en Pepitoria con Boletus.

Grilled Snouts with Egg Yolk Sauce, Almond, Bread and Boletus (Mushrooms).

Morralets a la Brasa en Pepitoria i Bolets.

*Arroz Meloso de Erizos de Mar, Napicol y Niscalos.

Creamy Rice with Sea Urchin, Cabbage, Turnip and Chaterelles (Mushrooms).

Arròs Melòs d'Eriçons, Napicol i Rovellons.

*Gamba Hervida en Agua de Mar (Opcional)(suplemento 14 €).

Red Prawn from Dénia Boiled in Sea Water.(Optional)(Suplement 14 €)

Gamba Roja de Dénia Bullida en Aigua de Mar(Opcional)(Suplement 14 €)

*"Peix & Brasas".Pescado a las Brasas tocadas de Sarmiento, Servido con Pesto Dianense de Pulpo Seco y Boniato Asado.

* "Peix&Brases" Fish (According Homefish) grilled with an Octopus, Almond Pesto and Sweet Potatoe Puree.

"Peix & Brasas".Peix de Llotja tocada de Sarmient, Servit amb Pesto Dianense de Polp Sec i Moniato Rostit.

* POSTRE/DESSERT

*Pannacotta con Queso de Oveja, Turrón, Trufa (tuber Ulcinatum) y Helado de Caramelo Salado.

Sheep Cheese Panna Cotta, Nougat and Toasted Caramel Ice Cream.

Panna Cotta de Formatge d'Ovella, Torrò i gelat de Caramel Torrat.

75 €/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)

MENÚ DEGUSTACION / Tasting Menu / Menú Degustació

*"El Aperitivo": Empanadilla de Clochina "Tigre", Croqueta de Calabaza con Bacalao y Hueva de Mujol.

*"Appetizer": Mussel Pie, Pumpking with Cod Croquette and Mullet Roe.

L'Aperitiu: Patisset de Clochina "Tigre", Croqueta de Carabassa amb Bacallà i Fresa de Mujol.

*Albeldo Helado de Cidra con Quisquilla y su Vichysoisse cítrica.

"Albeldo" cider ice Cream with Shrimp and Citric Vichysoisse.

Albeldo Gelat de Cidra amb Quisquilla i el seu Vichysoisse cítrica.

*Ostra Gillaudeau en Salpicón. Oyster on Vinegar Sauce./ Ostra Gillaudeau amb Salpicó.

*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.

*Espardenyes en Salsa de Mantequilla de Oveja y Caviar.

Grill Sea Cucumber with Sheep Butter and Caviar ./Espardenyes en salsa de Mantega d'Ovella i Caviar.

*Cigala a la Llama con Escupinyas acompañada con Crema de Ajetes y Piñones.

Crayfish Flambeed with Clams, Baby Garlic Cream and Pinions.

Escamarlà a la Flama amb Escupinyas acompanyada con Crema de Ajetes i Pinyons.

*Tartar templado de Calamar y Gamba Blanca con Emulsión de Algas y Ortiguilla de Mar.

Squid and White Shrimp Tepered Tartar with Seaweed Sauce and Sea Nettle.

Tartar Tempered de Calamar i Gamba Blanca amb salsa d'Algues i Ortiguilla de Mar.

*Morralets en Pepitoria con Boletus.

Grilled Snout s with egg yolk , almond Bread Sauce and Boletus (mushrooms).

Morralets a les Brasa en Pepitoria i Bolets.

*Arroz Meloso de Erizos de Mar, Napicol y Níscalos.

Rice with Sea Urchin , Cabbage, Turnip and Chanterelles (Mushrooms).

Arròs Melós d'Eriçons , Napicol i Rovellons.

*Gamba Roja de Dénia Hervida en Agua de Mar (Opcional)(Suplemento 14€).

Red Prawn From Dénia Boiled in Sea Water (Optional)(Suplement 14 €)

Gamba Roja de Dénia Bullida en Aigua de Mar (Opcional)(Suplement 14 €).

*Peix&Brases (Pescado de Lonja a la Brasa tocado de Sarmiento Servido con

Pesto Dianense de Pulpo seco y Boniato Asado.

* Fish (According Homefish) grilled with an octopus almond pesto and Sweet Potatoe Puree.

Peix & Brases .Peix de llotja tocada de Sarmient, servit amb Pesto Dianense de Polp Sec i Moniato Rostit.

* POSTRE/DESSERT

*"Patisset" de Almendra Marcona con Crema de Mandarina.

"Patisset" of Almond (Variety Marcona) with Baby Orange Cream , Lemon and Strawberries Sorbet

"Patisset" D`Ametla en Flor amb Crema de Mandarin.

*Pannacota con Queso de Oveja , Turrón , Trufa (Tuber Ulcinatum) y Helado de Caramelo Salado.

Sheep Cheese Panna Cotta, Nougat and Toasted Caramel Ice Cream.

Panna cota de Formatge d'ovella, torró i Gelat de Caramel Torrat.

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)

95 €/por persona