

MENU ESENCIA 2022/ Menu Esencia 2022/Menu Essència 2022

*Menu

*Crudo de Ventreska 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 Ventreska de Tonyina Rotja en Suc de tomaca Esmussada, Bombón de tomaca seca i Tonyina de Sorra.

*Alcachofa a la Brasa con Ortiguilla de Mar .

Grill Artichoke with Sea Nettles .

Carxofa a la Brasa amb Ortiguillas de mar

*"Gamba amb Bleda" .

Yark and Red Prawn with Seafood Sauce .

Gamba amb Bleda

*Erizo de Mar en Ajillo Cremoso con Setas de Temporada.

Seasonal Mushrooms , Sea Urchins and Garlic Cream.

Bolets de Temporada en salsa d'all ,Eriçons de Mar.

*Arroz Meloso de Embutidos, Habas y Trufa (Tuber Melanosporum).

Creamy Rice with Typical Sausages and Black Truffle (Tuber Melanosporum).

Arròs Melós de Embotits tradicionals i tòfona negra.(Tuber Melanosporum)

*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 tocadas de Sarmiento.

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

"Peix & Brases".

* POSTRE/DESSERT

*Turrón-Caqui-Fresitas de Canals.

Persimmon -Nougat and Strawberries from Canals.

Torró -Caqui i Fresitas de Canals.

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)

MENÚ DEGUSTACION 2023/ Tasting Menu 2023/Menú Degustació 2023

*Menú Invierno/Winter Menu/Menu Hivern

*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.

*Ostra Gillaudeau en Salpicón de Angulas.
Grilled Oyster "Gillaudeau" with Eels.
Ostra Gillaudeau amb Salpicó de Angules.

*"Gamba Amb Bleda"
Red on Red.Yark and Red Prawn.
Gamba amb Bleda.

*Alcachofa a la Brasa con Ortiguilla de Mar.
Grill Artichoke with Sea Nettles .
Cartxofa a la Brasa amb Ortiguillas de Mar .

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

*Erizos de Mar en Ajillo Cremoso con Setas de Temporada.
Seasonal Mushrooms , Sea Urchins with Garlic cream.
Bolets de Temporada en salsa d'all i Eriçons de Mar .

*Cigala con Guisantes de La Marina Alta y Sorbo especiado.
Crayfish with Peas from La Marina Alta and Specy Juice.
Escamarlans amb Pèsols de La Marina i Soc especuada .

*Arroz Meloso de Embutidos, Habas y Trufa(Tuber Melanosporum).
Creamy Rice with Tipical Sausage ,Broad Beans anmd Balck Truffle (Tuber Melanosporum).
Arròs Melós de Embutits Tradiconals i tòfona Negra (Tuber Melanosporum).

*Gamba Roja de Dénia 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 la Brasa tocado de Sarmiento).
* Fish (According Homefish) grilled .
Peix & Brases .

* POSTRE/DESSERT

*Caqui-Turrón-Fresitas de Canals .
Persimmon -Kaki- Strawberries from Canals.
Caqui-Torró i Fresitas de Canals .

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

89 €/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)