

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 SanMarzano 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.

Baby white Prawn with Smoked Eel Fish .

Ensalada russa de 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, Salacions 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".



*Pulпитos (Boseta) a la Brasa con Setas Portobello en Pepitoria.
Grilled Baby Octopus with Pickled Mushrooms in Pepitoria.
Pulpets "Bosetas " a la Brasa amb Bolets en Pepitoria.



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 Meloso de Presa Ibérica con Verduras y Trufa de Verano.

Creamy rice with "Iberic" Pork , Vegetables and Summer Black Truffle.

Arròs Melós de Presa Ibèrica amb Verdures i Tòfona de Estiu.

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).



36 €

MENU ESENCIA / Menu Esencia / Menu Essència

*Aperitivo": Bonito de Grasa en Noveta encurtida, Cremoso de Queso de Oveja con Sardina Ahumada y Empanadilla de Clochina "Tigre".

Appetizer": "Bonito" (variety White Tuna" with Pickled Turnip, Sheep cheese Cream with Smoked Sardine and Mussel Pie.
L'Aperitiu : Bonic de Greix amb Nap Adobat, Cremós d'Ovella amb Sardina Fumada i Patisset de Clossina "Tigre".

*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.

*"Figatell" de Pescadilla con Ortiguillas de Mar .
"Fish-ball" Whiting with Sea Nettles.
"Figatell" de Llucet amb Ortiguillas de Mar.

*"Gamba amb Bleđa" .
Yark and Red Prawn with Seafood Sauce .
Gamba amb Bleđa

* Pulpitos o "Pulpets" en Pepitoria.
Grilled Baby Octopus with Egg Yolk Sauce , Almond and Bread
Pulpets a la Brasa en Pepitoria.

*Arroz de "Batre" con Escupinyas.
Rice with Chickpeas and Clams.
Arròs de "Batre" amb "Escupinyas".

*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 & Brases" .Pescado a las Brasas tocadas de Sarmiento.
* "Peix&Brases" Fish (According Homefish) grilled .
"Peix & Brases".

* POSTRE/DESSERT

*Cremoso de Zarcamoras con Helado de Higueras.
Blackberries Cream and Fig Ice.
Cremós d'Esbarzers i Gelat de figuera.

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": Bonito de Grasa con Nabo encurtido, Cremoso de Queso de Oveja con Sardina Ahumada y Empanadilla de Clochina "Tigre".

**"Appetizer": "Bonito" (variety White Tuna) with Pickled Turnip, Sheep Cheese Cream with Smoked Sardine and Mussel Pie.
L'Aperitiu: Bonic de Greix amb Nap Adobat, Cremós d'Ovella amb Sardina Fumada i pastisset de Clochina "Tigre".

*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.

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

*"Figatell" de Pescadilla con Ortiguillas de Mar.
"Fish-ball" whiting with Sea Nettles.
**"Figatell" de Llucet amb Ortiguillas de Mar.

* Pulpitos o "Boseta" en Pepitoria.
Grilled Baby Octopus with egg yolk sauce, almond Bread.
Pulpets a les Brasa en Pepitoria.

*Arroz de "Batre" con Escupinyas.
Rice with Soft Chickpeas and Clams.
Arròs de "Batre" amb Escupinyas.

*Gamba Roja de Dénia Hervida en Agua de Mar (Opcional)(Suplemento 14€).
Red Prawn From Dénia Boiled in Sea Water (Optional)(Supplement 14 €)
Gamba Roja de Dénia Bullida en Aigua de Mar (Opcional)(Suplement 14 €).

*Peix&Brases (Pescado de Lonja a la Brasa tocado de Sarmiento).
* Fish (According Homefish) grilled./ Peix & Brases.

* POSTRE/DESSERT

*Cremoso de Zarcamoras y Helado de Higuera.
Blackberries Cream and Fig ice cream./ Cremós d'Esbarzers i Gelat de Figuera.

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

95 €/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)