

STARTERS

COLD STARTERS

/ DÉMARRÉES À FROID

/ KALTE VORSPEISEN

Dried octopus flambeed (traditional food from dénia)

Poulpe séché sur les flammes (tradition Dianense)

Getrockneter Oktopus auf den Flammen (Dianense-Tradition)

22.0

Raw red tuna belly in tomato pulp San Marzano blunt with Montgó herbs

Ventrèche de thon rouge crue à la pulpe de tomate San Marzano émoussée aux herbes aromatiques du Montgó
Roher roter Thunfischbauch in Tomatenmark aus San Marzano, abgestumpft mit aromatischen Kräutern aus Montgó

26.0

Shrimp salad with smoked eel

Salade de crevettes à l'anguille fumée

Garnelensalat mit geräuchertem Aal

22.0

Guarda tomato with homemade pickles and salted vegetables

Tomate Guarda avec cornichons maison et légumes salés

Guarda-Tomate mit hausgemachten Gurken und gesalzenem Gemüse

22.0

HOT STARTERS

/ ENTRÉES CHAUDES

/ HEISSE VORSPEISEN

Espardines in sheep butter and caviar sauce

Espardines au beurre de brebis et sauce caviar

Espardinen in Schafsbutter und Kaviarsauce

29.0

Braised cuttlefish with white aubergine and fried seaweed

Seiche braisée à l'aubergine blanche et aux algues frites

Geschmorter Tintenfisch mit weißer Aubergine und gebratenem Seetang

29.0

Crown of white prawns with garlic, seafood scrambled eggs and free-range egg yolk

Couronne de crevettes blanches à l'ail, œufs brouillés aux fruits de mer et jaune d'œuf fermier

Krone aus weißen Garnelen mit Knoblauch, Meeresfrüchte-Rührei und Eigelb aus Freilandhaltung

24.0

DISHES

SEAFOOD

/ FRUIT DE MER

/ MEERESFRÜCHTE

Ostra Gillardeu natural n°2 (1 ud.)

Ostra Gillardeu naturel n°2 (1 u.)

Ostra Gillardeu natur n°2 (1 u.)

4.95

Alficoz oyster. Gillardeu Oyster with different textures of Alficoz

Huître Alficoz. Huître de Gillardeu avec différentes textures d'Alficoz

Alficoz Auster. Gillardeu Auster mit verschiedenen Texturen von Alficoz

9.0

Dénia prawn boiled in seawater or grilled (depending on weight)

Crevette de Dénia bouillie dans l'eau de mer ou grillée (selon le poids)

Dénia-Garnelen in Meerwasser gekocht oder gegrillt (je nach Gewicht)

s/m

CONTEMPORARY STEWS

/ RAGOÛTS CONTEMPORAINS

/ ZEITGENÖSSISCHE EINTÖPFE

“Pedrosillanos” chickpeas with lobster and cod

Pois chiches « Pedrosillanos » au homard et morue

„Pedrosillanos“-Kichererbsen mit Hummer und Kabeljau

42.0

Lobster stew (depending on weight)

Ragoût de homard (selon le poids)

Hummereintopf (je nach Gewicht)

1kg / 150.0

DISHES

MAIN DISHES

/ PLATS PRINCIPAUX

/ HAUPTGANG

Fish from the market (according to the market) **grilled with vine shoots** 39.0

Poisson du marché (selon le marché) grillé aux sarments de vigne

Fisch vom Markt (je nach Markt), gegrillt mit Weinreben

Salt crusted fish (approximately 1 kg) (min. 2 pax.) 39.0

Poisson en croûte de sel (environ 1 kg) (min. 2 pax.)

Fisch in Salzkruste (ca. 1 kg) (mindestens 2 Personen)

(per person)

Grilled national cow entrecôte (300 gr.) 42.0

Entrecôte de vache nationale grillée (300 gr.)

Gegrilltes nationales Kuh-Entrecôte (300 gr.)

Duck magret (ripened moulard) **accompanied by roast juice, roasted sweet potato, spicy sprouts and truffle** (Tuber Aestivium) 36.0

Magret de canard (moulard affiné) accompagné de jus de rôti, patate douce rôtie, pousses épicées et truffe (Tuber Aestivium)

Entenmagret (gereifter Moulard), begleitet von Bratensaft, gerösteten Süßkartoffeln, würzigen Sprossen und Trüffel (Tuber Aestivium)

***The ducks are raised under animal welfare conditions.**

**Les canards sont élevés dans des conditions de bien-être animal.*

**Die Enten werden unter Tierschutzbedingungen gehalten.*

OUR RICE

OUR RICE

/ NOTRE RIZ

/ UNSER REIS

Our banda rice based on cuttlefish, grouper, monkfish and red shrimp from Dénia

33.0

(per person)

Notre riz banda à base de seiche, mérou, lotte et crevettes rouges de Dénia

Unser Banda-Reis basiert auf Tintenfisch, Zackenbarsch, Seeteufel und roten Garnelen aus Dénia

Blue lobster sticky rice

39.0

(per person)

Riz gluant au homard bleu

Blauer Hummer-Klebreis

Lobster paella

42.0

(per person)

Paëlla au homard

Hummer-Paëlla

Dry Iberian pork rice with vegetables and truffle (Tuber Aestivium)

39.0

(per person)

Riz sec de porc ibérique aux légumes et à la truffe (Tuber Aestivium)

Trockener Reis vom iberischen Schwein mit Gemüse und Trüffel (Tuber Aestivium)

***The rice dishes will be presented and plated in the kitchen to preserve the quality and flavor, they will not be served as the centerpiece of the table.**

**Les plats de riz seront présentés et servis en cuisine pour préservant la qualité et la saveur, ils ne seront pas servis comme pièce maîtresse de la table.*

**Die Reisgerichte werden in der Küche präsentiert und angerichtet wenn die Qualität und der Geschmack erhalten bleiben, werden sie nicht als Mittelpunkt des Tisches serviert.*

***To prepare our rice we use: Albufera rice (dry rice) and Albufera rice of the Carnaroli variety (sticky rice)**

**Pour préparer notre riz nous utilisons: Riz Albufera (riz sec) et riz Albufera de la variété Carnaroli (riz gluant)*

**Für die Zubereitung unseres Reises verwenden wir: Albufera-Reis (Trockenreis) und Albufera-Reis der Sorte Carnaroli (Klebreis)*

DESSERTS

DESSERTS

/ DESSERTS

/ NACHSPEISEN

Caramelized French toast with sheep's milk and hazelnut ice cream 12.0

Pain doré caramélisé au lait de brebis et glace noisette

Karamellisierter French Toast mit Schafsmilch und Haselnusseis

Panna cotta with sheep cheese, nougat, truffle (*Tuber Aestivium*) and salted caramel ice cream 12.0

*Panna cotta au fromage de brebis, nougat, truffe (*Tuber Aestivium*) et glace au caramel salé*

*Panna Cotta mit Schafskäse, Nougat, Trüffel (*Tuber Aestivium*) und gesalzenes Karamell-Eis*

Fine flaky perellons cake with vanilla ice cream (Rdo. 2 pax.) 12.0

Gâteau fin aux perellons feuilletés et glace vanille (Rdo. 2 pax.)

Feiner Perellons-Flockenkuchen mit Vanilleeis (Rdo. 2 Personen)

“Dulcey” chocolate coulant with pear ice cream 12.0

Coulant de chocolat « Dulcey » et glace poire

Schokoladen-Coulant „Dulcey“ mit Birneneis

Almond blossom “pâtissets” with tangerine cream 12.0

« Pâtissets » de fleurs d'amandier à la crème de mandarine

Mandelblüten-Pâtissets mit Mandarinencreme

ESSENCE MENU

ESSENCE MENU
/ CARTE DES ESSENCES
/ ESSENCE-MENÜ

82.0
(per person)

Prawn empanadilla amb bleda, pumpkin croquette with mussola and Mújol roe candy

*Empanadilla de crevettes amb bleda, croquette de potiron à la mussola et caramel aux œufs de mujol
Garnelen-empnadilla amb bleda, kürbiskrokette mit mussola und Mújol-rogen-karamell*

Albedo citron ice cream with shrimps and its citrus vichysoisse

*Glace au citron Albédo, crevettes et sa vichysoisse aux agrumes
Albedo-Zitroneneis mit Garnelen und Zitrus-Vichysoisse*

Coca de dacsá with tonyina de sorra ratatouille and Marcona almonds with overripe tuna roe

*Coca de dacsá avec ratatouille tonyina de sorra et amandes Marcona avec œufs de thon trop mûrs
Coca de Dacsá mit Tonyina de Sorra Ratatouille und Marcona-Mandeln mit überreifem Thunfischrogen*

Duck shrimp tartare with Careto bean, pine nut cream and fried seaweed

*Tartare de crevettes et de canard aux haricots Careto, crème de pignons de pin et algues frites
Entengarnelen-Tartar mit Careto-Bohnen, Pinienkerncreme und frittierten Algen*

Grilled cuttlefish with flame-grilled white aubergine and Iberian pork chops

*Seiche grillée, aubergines blanches grillées à la flamme et côtelettes de porc ibérique
Gegrillter Tintenfisch mit auf der Flamme gegrillten weißen Auberginen und iberischen Schweinekoteletts*

Mellow rice with blue lobster

*Riz moelleux au homard bleu
Milder Reis mit blauem Hummer*

Dénia prawn boiled in seawater (optional) (suppl. €14)

*Crevette de Dénia bouillie dans l'eau de mer (facultatif) (suppl. 14 €)
In Meerwasser gekochte Dénia-Garnele (optional) (Zuschlag 14 €)*

Grilled fish on embers touched with vine shoots with minced dried octopus and saffron backing

*Poisson grillé sur braise touché aux sarments de vigne avec poupe séché émincé et support au safran
Gegrillter Fisch auf der Glut, berührt mit Weinreben, gehacktem, getrocknetem Oktopus und Safran als Hintergrund*

DESSERTS

/ DESSERTS / NACHSPEISEN

Gaspacho with local raspberry, coca Maria ice cream and white chocolate crumbs

*Gaspacho à la framboise locale, glace coca Maria et chapelure de chocolat blanc
Gaspacho mit heimischen Himbeeren, Coca-Maria-Eis und weißen Schokoladenstreuseln*

TASTING MENU

TASTING MENU

/ MENU DEGUSTATION / VERKOSTUNGSMENÜ

110.0

(per person)

Prawn empanadilla amb bleada, pumpkin croquette with mussola and Mújol roe candy

*Empanadilla de crevettes amb bleada, croquette de potiron à la mussola et caramel aux œufs de mujol
Garnelen-empnadilla amb bleada, kürbiskrokette mit mussola und Mújol-rogen-karamell*

Albedo citron ice cream with shrimp and its citrus vichysoisse

*Glace au citron Albédo, crevettes et sa vichysoisse aux agrumes
Albedo-Zitroneneis mit Garnelen und Zitrus-Vichysoisse*

Coca de dacsá with tonyina de sorra ratatouille and Marcona almonds with overripe tuna roe

*Coca de dacsá avec ratatouille tonyina de sorra et amandes Marcona avec œufs de thon trop mûrs
Coca de Dacsá mit Tonyina de Sorra Ratatouille und Marcona-Mandeln mit überreifem Thunfischrogen*

Duck shrimp tartare with Careto bean, pine nut cream and fried seaweed

*Tartare de crevettes et de canard aux haricots Careto, crème de pignons de pin et algues frites
Entengarnelen-Tartar mit Careto-Bohnen, Pinienkerncreme und frittierten Algen*

Espardines in sheep butter and caviar sauce

*Espardines au beurre de brebis et sauce caviar
Espardinen in Schafsbutter und Kaviarsauce*

Grilled cuttlefish with flame-grilled white aubergine and Iberian pork chops

*Seiche grillée, aubergines blanches grillées à la flamme et côtelettes de porc ibérique
Gegrillter Tintenfisch mit auf der Flamme gegrillten weißen Auberginen und iberischen Schweinekoteletts*

Sea anemone in creamy egg yolk, asparagus and roasted moray eel juice

*Sea anemone in creamy egg yolk, asparagus and roasted moray eel juice
Seeanemone in cremigem Eigelb, Spargel und geröstetem Muränensaft*

Mellow rice with blue lobster

*Riz moelleux au homard bleu
Milder Reis mit blauem Hummer*

Dénia prawn boiled in seawater (optional) (suppl. €14)

*Crevette de Dénia bouillie dans l'eau de mer (facultatif) (suppl. 14 €)
In Meerwasser gekochte Dénia-Garnele (optional) (Zuschlag 14 €)*

Fish from the fish market, dressed with vine shoots

*Poissons de la criée, agrémentés de sarments de vigne
Fisch vom Fischmarkt, gekleidet mit Weinreben*

DESSERTS

/ DESSERTS / NACHSPEISEN

Gaspacho with local raspberry, coca Maria ice cream and white chocolate crumbs

*Gaspacho à la framboise locale, glace coca Maria et chapelure de chocolat blanc
Gaspacho mit heimischen Himbeeren, Coca-Maria-Eis und weißen Schokoladenstreuseln*

Panna cotta with sheep cheese, nougat, truffle (Tuber Aestivium) and salted caramel ice cream

*Panna cotta au fromage de brebis, nougat, truffe (Tuber Aestivium) et glace caramel au beurre salé
Panna Cotta mit Schafskäse, Nougat, Trüffel (Tuber Aestivium) und gesalzenem Karamell-Eis*