

ENTRANTES

ENTRANTES FRÍOS

/ ENTRANTS GELATS

Pulpo seco a las llamas (tradición dianense)

Polp sec a les flames (tradicció dianense)

22.0

Crudo de ventresa de atún rojo en pulpa de tomate San Marzano embotado con hierbas aromáticas del Montgó

Cru de ventresa de tonyina roja en polpa de tomaca San Marzano esmussat amb herbes aromàtiques del Montgó

26.0

Ensaladilla de quisquilla de lonja con anguila ahumada

Ensalada de quisquilla de llotja amb anguila fumada

26.0

Tomate de Guarda con encurtidos y salazones hechos en casa

Tomaca de Guarda amb adobats i salaons fets a casa

22.0

ENTRANTES CALIENTES

/ ENTRANTS CALENTS

Espardenas en salsa de mantequilla de oveja y caviar

Espardenyes en salsa de mantega d'ovella i caviar

29.0

Sepionets braseados con berenjena blanca y algas fritas

Sepionets a la brasa amb alberginia blanca a la flama i alga fregida (Codium)

29.0

Corona de gamba blanca al ajillo con revolcona marinera y yema de huevo de corral

Corona de gamba blanca amb allada amb revolcona marinera i rovell d'ou de corral

24.0

PLATOS

MARISCOS

/ MARISCOS

Ostra Gillardeu natural n°2 (1 ud.)	4.95
<i>Ostra Gillardeu natural n°2 (1 u.)</i>	
Ostra Alficoz. Ostra Gillardeu con diferentes texturas de Alficoz	9.0
<i>Ostra Alficoz. Ostra Gillardeu amb diferents textures de Alficoz</i>	
Gamba de Dénia hervida en agua de mar o a la brasa (según peso)	s/m
<i>Gamba de Dénia bullida en aigua de mar o a la brasa (segons pes)</i>	

GUISOS CONTEMPORÁNEOS

/ GUI SATS CONTEMPORANIS

Garbanzos “Pedrosillanos” con langosta y bacalao	42.0
<i>Cigrons “Pedrosillanos” amb llagosta i bacallà</i>	
Caldereta de langosta (según peso)	1kg / 150.0
<i>Caldereta de llagosta (segons pes)</i>	

PLATOS

PRINCIPALES

/ PRINCIPALS

Pescado de lonja (<i>según mercado</i>) a las brasas tocadas de sarmiento	39.0
<i>Peix de llotja (segons mercat) a les brases tocades de sarmient</i>	
Pescado en costra de sal (<i>1 kg aproximadamente</i>) (<i>mín. 2 pax.</i>)	39.0
<i>Peix en costra de sal (1 kg aproximadament) (mín. 2 pax.)</i>	(<i>por persona</i>)
Entrecot de vaca nacional a las brasas (<i>300 gr.</i>)	42.0
<i>Entrecot de vaca nacional a les brases (300 gr.)</i>	
Magret de pato (<i>moulard madurado</i>) acompañado de jugo de su asado, boniato asado, brotes picantes y trufa (<i>Tuber Aestivium</i>)	36.0
<i>Magret d'ànec (moulard madurat) acompanyat de suc del seu rostit, moniato rostit, brots picants i tòfona (Tuber Aestivium)</i>	

***Los patos son criados en condiciones de bienestar animal.**

**Els ànecs són criats en condicions de benestar animal.*

ARROCES

NUESTROS ARROCES / ELS NOSTRES ARROSSOS

Nuestro arroz a banda a base de sepia, mero, rape y gamba roja de Dénia <i>El nostre arròs a banda a base de sépia, mero, rap i gamba roja de Dénia</i>	33.0 <i>(por persona)</i>
Arroz meloso de bogavante azul <i>Arròs melós de llamàntol blau</i>	39.0 <i>(por persona)</i>
Paella de langosta <i>Paella de llagosta</i>	42.0 <i>(por persona)</i>
Arroz seco de presa ibérica con verduras y trufa (Tuber Aestivium) <i>Arròs sec de presa ibèrica amb verdures i tòfona (Tuber Aestivium)</i>	39.0 <i>(por persona)</i>

***Los arroces serán presentados y emplatados en la cocina para preservar la calidad y sabor, no serán servidos al centro de mesa.**

**Els arrossos seran presentats i emplatats en la cuina per a preservar la qualitat i sabor, no seran servits al centre de taula.*

***Para la elaboración de nuestros arroces utilizamos: arroz Albufera (arroces secos) y arroz Albufera de la variedad Carnaroli (arroces melosos)**

**Per a l'elaboració dels nostres arrossos utilitzem: arròs Albufera (arrossos secs) i arròs Albufera de la varietat Carnaroli (arrossos melosos)*

POSTRES

POSTRES / POSTRES

Torrija caramelizada con leche de oveja y helado de avellana <i>Llesca amb ou caramel·litzada amb llet d'ovella i gelat d'avellana</i>	12.0
Panna cotta con queso de oveja, turrón, trufa (Tuber Aestivium) y helado de caramelo salado <i>Pannacotta amb formatge d'ovella, torró, tòfona (Tuber Aestivium) i gelat de caramel salat</i>	12.0
Fina tarta hojaldrada de perellons con helado de vainilla (Rdo. 2 pax.) <i>Fi pastís hojaldrat de perellons amb gelat de vainilla (Rdo. 2 pax.)</i>	12.0
Coulant de chocolate “Dulcey” con helado de pera <i>Coulant de xocolate “Dulcey” amb gelat de pera</i>	12.0
Pastissets de almendra en flor con crema de mandarina <i>Pastissets d'ametla en flor amb crema de mandarina</i>	12.0

MENÚ ESENCIA

MENÚ ESENCIA / MENÚ ESSÈNCIA

82.0
(por persona)

Empanadilla de “gamba amb bleada”, croqueta de calabaza con mussola y caramelo de huevo de Mújol

Pastisset de gamba amb bleada, croqueta de carabassa amb mussola i caramel de fresa de Mújol

Albedo helado de cidra con quisquillas y su vichysoisse cítrica

Albedo gelat de cidra amb quisquilles i el seu vichysoisse cítrica

Coca de dacsca con pisto de tonyina de sorra y almendra Marcona con huevo de atún sobremadurada

Coca de dacsca amb samfaina de tonyina de sorra i ametla marcona amb fresa de tonyina sobre madurada

Tartar de gamba “Pato” con judía Careto, crema de piñón y alga frita

Tàrtar de gamba “Ànec” amb fessol Careto, crema de pinyó i alga fregida

Sepionets a la brasa con berenjena blanca a la llama y papada ibérica

Sepionets a la brasa amb albergínia blanca a la flama i papada ibèrica

Arroz meloso de bogavante azul

Arròs melós de llamàntol blau

Gamba de Dénia hervida en agua de mar (opcional) (supl. 14€)

Gamba de Dénia bullida en aigua de mar (opcional) (supl. 14€)

Pescado de lonja a las brasas tocadas de sarmiento con picada de pulpo seco y espalda azafranada

Peix de llotja a les brases tocades de sarment amb picada de polp sec i esquena asafranada

POSTRE

/ POSTRE

Gazpacho con frambuesa del terreno, helado de coca María y migas de chocolate blanco

Gaspaxo amb gerd del terreny, gelat de coca Maria i molles de xocolate blanc

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ DEGUSTACIÓN / MENÚ DEGUSTACIÓ

110.0
(por persona)

Empanadilla de gamba amb bleda, croqueta de calabaza con mussola y caramelo de huevo de Mújol

Pastisset de gamba amb bleda, croqueta de carabassa amb mussola i caramel de fresa de Mújol

Albedo helado de cidra con quisquilla y su vichysoisse cítrica

Albedo gelat de cidra amb quisquilla i el seu vichysoisse cítrica

Coca de dacsá con pisto de tonyina de sorra y almendra Marcona con huevo de atún sobremadurada

Coca de dacsá amb samfaina de tonyina de sorra i ametla marcona amb fresa de tonyina sobre madurada

Tartar de gamba “Átato” con judía Careto, crema de piñón y alga frita

Tàrtar de gamba “Ànec” amb fessol Careto, crema de pinyó i alga fregida

Espardenyas en salsa de mantequilla de oveja y caviar

Espardenyes en salsa de mantega d’ovella i caviar

Sepionets a la brasa con berenjena blanca a la llama y papada ibérica

Sepionets a la brasa amb albergínia blanca a la flama i papada ibèrica

Ortiguilla de mar en cremoso de yema, esparraguines y jugo de morralla asada

Ortiguilla de mar en cremós de rovell, esparraguines i suc de morralla rostida

Arroz meloso de bogavante azul

Arròs melós de llamàntol blau

Gamba de Dénia hervida en agua de mar (opcional) (supl. 14€)

Gamba de Dénia bullida en aigua de mar (opcional) (supl. 14€)

Pescado de lonja tocado de sarmiento

Peix de llotja tocat de sarment

POSTRE

/ POSTRE

Gazpacho con frambuesa del terreno, helado de coca María y migas de chocolate blanco

Gaspaxo amb gerd del terreny, gelat de coca Maria i molles de xocolate blanc

Panna cotta con queso de oveja, turrón, trufa (Tuber Aestivium) y helado de caramelo salado

Panna cotta amb formatge d’ovella, torró, tòfona (Tuber Aestivium) i gelat de caramel salat