

ENTRANTES

ENTRANTES FRÍOS

/ ENTRANTS GELATS

Pulpo seco a las llamas <i>(tradición dianense)</i> <i>Polp sec a les flames (tradicció dianense)</i>	22.0
Crudo de ventresa de atún rojo en pulpa de tomate San Marzano embotado con hierbas aromáticas del Montgó <i>Cru de ventresa de tonyina roja en polpa de tomaca San Marzano esmussat amb herbes aromàtiques del Montgó</i>	26.0
Ensaladilla de quisquilla de lonja con anguila ahumada <i>Ensalada de quisquilla de llotja amb anguila fumada</i>	26.0
Tomate de Guarda con encurtidos y salazones hechos en casa <i>Tomaca de Guarda amb adobats i salaons fets a casa</i>	22.0

ENTRANTES CALIENTES

/ ENTRANTS CALENTS

Espardeñas en salsa de mantequilla de oveja y caviar <i>Espardenyas en salsa de mantega d'ovella i caviar</i>	29.0
Morralets a la brasa con guisantes tiernos del terreno y pato curado en coladura de salazones <i>Morralets a la brasa amb pèsols tendres del terreny i ànec curat en coladura de salaons</i>	29.0
Corona de gambeta roja al ajillo con revolcona marinera y yema de huevo de corral <i>Corona de gambeta roja amb allada amb revolcona marinera i rovell d'ou de corral</i>	24.0

PLATOS

MARISCOS / MARISCOS

Ostra Gillardeu natural nº2 (1 ud.) <i>Ostra Gillardeu natural nº2 (1 u.)</i>	4.95
Erizo de mar <i>Eriçó de mar</i>	4.95
Erizo de mar acompañado de cangrejo azul, trufa (tuber <i>Melanosporum</i>) y espuma de cebolla dulce asada (1 ud.) <i>Eriçó de mar acompañada de cranc blau, tòfona (tuber <i>Melanosporum</i>) i espuma de ceba dolça rostida (1 u.)</i>	12.0
Ostra con angulas en escabeche de codorniz <i>Ostra amb angules en escabetx de guatla</i>	14.0
Gamba de Dénia hervida en agua de mar o a la brasa (según peso) <i>Gamba de Dénia bullida en aigua de mar o a la brasa (segons pes)</i>	s/m

GUISOS CONTEMPORÁNEOS / GUI SATS CONTEMPORANIS

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

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

Arroz a banda con gamba roja de Dénia

El nostre arròs amb gamba roja de Dénia

39.0

(por persona)

Arroz meloso de bogavante azul

Arròs melós de llamàntol blau

42.0

(por persona)

Paella de langosta

Paella de llagosta

42.0

(por persona)

Arroz seco de secreto ibérica con verduras de temporada y trufa (*Tuber Melanosporum*)

*Arròs sec de secret ibèrica amb verdures de temporada i tòfona (*Tuber Melanosporum*)*

39.0

(por persona)

***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)

Albedo helado de cidra con quisquillas y su vichysoisse cítrica

Albedo gelat de cidra amb quisquilles i el seu vichysoisse cítrica

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

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

Erizo de mar acompañado de cangrejo azul, trufa (tuber melanosporum) y espuma de cebolla dulce asada

Eriçó de mar acompanyada de cranc blau, tòfona (Tuber Melanosporum) i espuma de ceba dolça rostida

Morralets a la brasa con guisantes tiernos del terreno y pato curado en rayadura de salazones

Morralets a la brasa amb pésols tendres del terreny i ànec curat en ratlladura de salaons

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 tocaades 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 gerà del terreny, gelat de coca Maria i molles de xocolate blanc

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ DEGUSTACIÓN / MENÚ DEGUSTACIÓ

110.0
(por persona)

Albedo helado de cidra con quisquilla y su vichysoisse cítrica

Albedo gelat de cidra amb quisquilla i el seu vichysoisse cítrica

Ostra con angulas en escabeche ligero de codorniz

Ostra amb angules en escabetx lleuger de guatla

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

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

Erizo de mar acompañado de cangrejo azul, trufa (*Tuber melanosporum*) y espuma de cebolla dulce asada

*Eriçó de mar acompanyada de cranc blau, tòfona (*Tuber Melanosporum*) i espuma de ceba dolça rostida*

Espardenyas en salsa de mantequilla de oveja y caviar

Espardenyes en salsa de mantega d'ovella i caviar

Morralets a la brasa con guisantes tiernos del terreno y pato curado en rayadura de salazones

Morralets a la brasa amb pèsols tendres del terreny i ànec curat en ratlladura de salaons

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 gerá 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*