

ENTRANTES

ENTRANTES FRÍOS

/ ENTRANTS GELATS

Pulpo seco a las llamas (*tradición dianense*) 22.0

Polp sec a les flames (tradicció dianense)

Crudo de ventresa de atún rojo en pulpa de tomate San Marzano embotado con hierbas aromáticas del Montgó 26.0

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

Ensaladilla de quisquilla de lonja con anguila ahumada 22.0

Ensalada de quisquilla de llotja amb anguila fumada

Tomate de Guarda con encurtidos y salazones hechos en casa 22.0

Tomaca de Guarda amb adobats i salaons fets a casa

ENTRANTES CALIENTES

/ ENTRANTS CALENTS

Espardenñas en salsa de mantequilla de oveja y caviar 29.0

Espardenyes en salsa de mantega d'ovella i caviar

Sepionets braseados con boletus y brotes de espárragos verdes 29.0

Sepionets a la brasa amb boletus i brots d'espàrrecs verds

Revuelto de trufa de verano (*Tuber Aestivium*) con huevos camperos, guisantes del terreno y Perretxicos 29.0

*Regirat de tòfona d'estiu (*TuberAestivium*) amb ous camperols, pésols del terreny i Perretxicos*

PLATOS

MARISCOS

/ MARISCOS

Ostra Gillardeu natural nº2 (1 ud.)	4.95
<i>Ostra Gillardeu natural nº2 (1 u.)</i>	
Ostra Gillardeu nº2 con jugo de tomate encurtido y pepino Alficoz	9.0
<i>Ostra Gillardeu nº2 amb suc de tomaca adobada i cogombre 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>	(por persona)
Entrecot de vaca nacional a las brasas (<i>300 gr.</i>)	39.0
<i>Entrecot de vaca nacional a les brases (300 gr.)</i>	
Magret de pato (<i>moullard madurado</i>) acompañado de jugo de su asado, boniato asado, brotes picantes y trufa (<i>Tuber Aestivium</i>)	36.0
<i>Magret d'ànec (moullard 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

El nostre arròs a banda a base de sépia, mero, rap i gamba roja de Dénia

33.0
(por persona)

Arroz meloso de bogavante azul

Arròs melós de llamàntol blau

39.0
(por persona)

Paella de langosta

Paella de llagosta

42.0
(por persona)

Arroz seco de presa ibérica con verduras y trufa (Tuber Aestivium)

Arròs sec de presa ibèrica amb verdures i tòfona (Tuber Aestivium)

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)

Empanadilla de “gamba amb bleda”, croqueta de calabaza con mussola y caramelo de hueva 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 dacsca con pisto de tonyina de sorra y almendra Marcona con hueva de atún sobremadurada

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

Tartar templado de gamba blanca con guisantes del terreno y cigala Mosquito

Tàrtar temperat de gamba blanca amb pèsols del terreny i escamarlà Mosquit

Sepionets a la brasa con boletus y brotes de espárragos verdes

Sepionets a la brasa amb boletus i brots d'espàrrecs verds

Arroz meloso de bacalao, perretxicos y Ficoide glacial

Arròs melós de bacallà, perretxicos i Ficoide glacial

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 mojo de pulpo seco, trigo verde y espalda emulsionada al azafrán

Peix de llotja a les brases tocadés de sarment amb banye de polp sec, blat verd i esquena emulsionada al safrà

POSTRE

/ POSTRE

Fresitas de Canals en texturas con cítricos y migas de chocolate blanco

Maduixetes de Canals en textures amb cítrics i molles de xocolata blanc

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ DEGUSTACIÓN / MENÚ DEGUSTACIÓ

110.0
(por persona)

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

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

Ostra Gillardeau con jugo de tomate encurtido y pepino Alficoz

Ostra Gillardeau amb suc de tomaca adobada i cogombre Alficoz

Albedo helado de cidra con quisquilla y su vichysoisse cítrica

Albedo gelat de cidra amb quisquilla i el seu vichysoisse cítrica

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

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

Espardenyas en salsa de mantequilla de oveja y caviar

Espardenyes en salsa de mantega d'ovella i caviar

Tartar templado de gamba blanca con guisantes del terreno y cigala Mosquito

Tartar temperat de gamba blanca amb pèsols del terreny i escamarlà Mosquit

Sepionets a la brasa con boletus y brotes de espárragos verdes

Sepionets a la brasa amb boletus i brots d'espàrrecs verds

Arroz meloso de bacalao, perretxicos y Ficoide glacial

Arròs melós de bacallà, perretxicos i Ficoide glacial

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 mojo de pulpo seco, trigo verde y espalda emulsionada al azafrán

Peix de llotja a les brases tocases de sarment amb banye de polp sec, blat verd i esquena emulsionada al safrà

POSTRE

/ POSTRE

Fresitas de Canals en texturas con cítricos y migas de chocolate blanco

Maduixetes de Canals en textures amb cítrics 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