

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 sepionets with cèpes and green asparagus shoots

Sépionettes braisées aux cèpes et pousses d'asperges vertes

Geschmorte Sepionets mit Steinpilzen und grünen Spargelsprossen

29.0

Summer truffle scramble (Tuber Aestivium) with free-range eggs, local peas and Perretxicos

Brouillage de truffes d'été (Tuber Aestivium) avec œufs fermiers, petits pois locaux et Perretxicos

Sommertrüffel-Rührei (Tuber Aestivium) mit Eiern aus Freilandhaltung, heimischen Erbsen und Perretxicos

29.0

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

Gillardeu oyster n°2 with pickled tomato juice and cucumber Alficoz

Hûître Gillardeu n°2 au jus de tomate marinée et concombre Alficoz

Gillardeu-Auster Nr. 2 mit eingelegtem Tomatensaft und Gurke 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.) **39.0**
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 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*

Warm white shrimp tartar with local peas and Mosquito crayfish

*Tartare tiède de crevettes blanches, petits pois locaux et écrevisses Mosquito
Warm white shrimp tartar with local peas and Mosquito crayfish*

Grilled sepionets with boletus and green asparagus shoots

*Sépionettes grillées aux cèpes et pousses d'asperges vertes
Gegrillte Sepionets mit Steinpilzen und grünen Spargelsprossen*

Sticky rice with cod, perretxicos and glacial Ficoide

*Riz gluant à la morue, perretxicos et Ficoide glacial
Klebreis mit Kabeljau, Perretxicos und Gletscher-Ficoide*

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 market grilled with vine shoots with dried octopus sauce, green wheat and saffron emulsified back

*Poisson du marché grillé aux sarments de vigne, sauce au poulpe séché, dos de blé vert émulsionné au safran
Mit Weinreben gegrillter Fisch vom Markt mit Soße aus getrocknetem Oktopus, grünem Weizen und emulgiertem Safran*

DESSERTS

/ DESSERTS / NACHSPEISEN

Canals strawberries in textures with citrus fruits and white chocolate crumbs

*Fraises Canals dans des textures aux agrumes et chapelure de chocolat blanc
Kanalarbeeren in Texturen mit Zitrusfrüchten und weißen Schokoladenstückchen*

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-empañadilla amb bleada, kürbiskrokette mit mussola und Mújol-rogen-karamell

Gillardeau oyster with pickled tomato juice and cucumber Alficoz

Huitre Gillardeau au jus de tomate marinée et concombre Alficoz
Gillardeau-Auster mit eingelegtem Tomatensaft und Gurke Alficoz

Albedo citron ice cream with shrimp and its citrus vichyssoise

Glace au citron Albédo, crevettes et sa vichyssoise aux agrumes
Albedo-Zitroneneis mit Garnelen und Zitrus-Vichyssoise

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

Espardines in sheep butter and caviar sauce

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

Warm white shrimp tartar with local peas and Mosquito crayfish

Tartare tiède de crevettes blanches, petits pois locaux et écrevisses Mosquito
Warm white shrimp tartar with local peas and Mosquito crayfish

Grilled sepionets with boletus and green asparagus shoots

Sépionettes grillées aux cèpes et pousses d'asperges vertes
Gegrillte Sepionets mit Steinpilzen und grünen Spargelsprossen

Sticky rice with cod, perretxicos and glacial Ficoide

Riz gluant à la morue, perretxicos et Ficoide glacial
Klebreis mit Kabeljau, Perretxicos und Gletscher-Ficoide

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 market grilled with vine shoots with dried octopus sauce, green wheat and saffron emulsified back

Poisson du marché grillé aux sarments de vigne, sauce au poulpe séché, dos de blé vert émulsionné au safran
Mit Weinreben gegrillter Fisch vom Markt mit Soße aus getrocknetem Oktopus, grünem Weizen und emulgiertem Safran

DESSERTS

/ DESSERTS / NACHSPEISEN

Canals strawberries in textures with citrus fruits and white chocolate crumbs

Fraises Canals dans des textures aux agrumes et chapelure de chocolat blanc
Kanalerbeeren in Texturen mit Zitrusfrüchten und weißen Schokoladenstückchen

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