

# ENTRANTES

## ENTRANTES FRÍOS

/ ENTRANTS GELATS

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

*Polp sec a les flames (tradicíó 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

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

## GUISOS CONTEMPORÁNEOS

### / GUI SATS CONTEMPORANIS

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

# PLATOS

## PRINCIPALES

### / PRINCIPALS

<b>Pescado de lonja</b> ( <i>según mercado</i> ) <b>a las brasas tocadas de sarmiento</b>	39.0
<i>Peix de llotja (segons mercat) a les brases tocades de sarmient</i>	
<b>Pescado en costra de sal</b> ( <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> )
<b>Entrecot de vaca nacional a las brasas</b> ( <i>300 gr.</i> )	42.0
<i>Entrecot de vaca nacional a les brases (300 gr.)</i>	
<b>Magret de pato</b> ( <i>moulard madurado</i> ) <b>acompañado de jugo de su asado, boniato asado, brotes picantes y trufa</b> ( <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**

*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

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

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

**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 mojo de pulpo seco y espalda emulsionada al azafrán**

*Peix de llotja a les brases tocaades de sarment amb banye de polp sec i esquena emulsionada al safrà*

**POSTRE**

/ POSTRE

**Gazpacho de fresas en texturas con cítricos y migas de chocolate blanco**

*Gaspatxo de maduixes 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 berenjena blanca a la llama y alga frita (Codium)**

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

### **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 mojo de pulpo seco y espalda emulsionada al azafrán**

*Peix de llotja a les brases tocades de sarment amb banye de polp sec i esquena emulsionada al safrà*

## **POSTRE**

/ POSTRE

### **Gazpacho de fresas en texturas con cítricos y migas de chocolate blanco**

*Gaspaxto de maduixes 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*