

# 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 cuttlefish with white aubergine and fried seaweed**

*Seiche braisée à l'aubergine blanche et aux algues frites*

*Geschmorter Tintenfisch mit weißer Aubergine und gebratenem Seetang*

29.0

### **Crown of white prawns with garlic, seafood scrambled eggs and free-range egg yolk**

*Couronne de crevettes blanches à l'ail, œufs brouillés aux fruits de mer et jaune d'œuf fermier*

*Krone aus weißen Garnelen mit Knoblauch, Meeresfrüchte-Rührei und Eigelb aus Freilandhaltung*

24.0

# 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

### **Alficoz oyster. Gillardeu Oyster with different textures of Alficoz**

*Huître Alficoz. Huître de Gillardeu avec différentes textures d'Alficoz*

*Alficoz Auster. Gillardeu Auster mit verschiedenen Texturen von 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.) 42.0

*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 shrimps 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 cuttlefish with flame-grilled white aubergine and fried seaweed (Codium)**

*Seiche grillée avec aubergine blanche grillée à la flamme et algues frites (Codium)  
Gegrillter Tintenfisch mit gegrillter weißer Aubergine und gebratenem Seetang (Codium)*

### **Mellow rice with blue lobster**

*Riz moelleux au homard bleu  
Milder Reis mit blauem Hummer*

### **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 €)*

### **Grilled fish from the fish market, grilled with vine shoots of vine shoot with dried octopus mojo and saffron emulsioneed back**

*Poisson grillé du marché aux poissons, grillé avec des sarments de vigne, mojo de poulpe séché et dos émulsionné au safran.  
Gegrillter Fisch vom Fischmarkt, gegrillt mit Weinschösslingen mit getrocknetem Oktopus-Mojo und Safran-Emulsion im Rücken*

## DESSERTS

/ DESSERTS / NACHSPEISEN

### **Strawberry gazpacho in textures with citrus and white chocolate crumbs**

*Gaspacho de fraises en textures avec des agrumes et des miettes de chocolat blanc  
Erdbeer-Gaspacho in Texturen mit Zitrusfrüchten und weißen Schokoladenbröseln*

# TASTING MENU

## TASTING MENU

/ MENU DEGUSTATION / VERKOSTUNGSMENÜ

110.0

(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-empañadilla amb bleda, 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 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*

### **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 cuttlefish with flame-grilled white aubergine and fried seaweed (Codium)**

*Seiche grillée avec aubergine blanche grillée à la flamme et algues frites (Codium)  
Gegrillter Tintenfisch mit gegrillter weißer Aubergine und gebratenem Seetang (Codium)*

### **Mellow rice with blue lobster**

*Riz moelleux au homard bleu  
Milder Reis mit blauem Hummer*

### **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 €)*

### **Grilled fish from the fish market, grilled with vine shoots of vine shoot with dried octopus mojo and saffron emulsioned back**

*Poisson grillé du marché aux poissons, grillé avec des sarments de vigne, mojo de poule séché et dos émulsionné au safran.  
Gegrillter Fisch vom Fischmarkt, gegrillt mit Weinschösslingen mit getrocknetem Oktopus-Mojo und Safran-Emulsion im Rücken*

## DESSERTS

/ DESSERTS / NACHSPEISEN

### **Strawberry gazpacho in textures with citrus and white chocolate crumbs**

*Gaspacho de fraises en textures avec des agrumes et des miettes de chocolat blanc  
Erdbeer-Gaspacho in Texturen mit Zitrusfrüchten und weißen Schokoladenbröseln*

### **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*