

STARTERS

COLD STARTERS

/ DÉMARRÉES À FROID

/ KALTE VORSPEISEN

Dried octopus flambeed (traditional food from dénia)

24.0

Poulpe séché sur les flammes (tradition Dianense)

Getrockneter Oktopus auf den Flammen (Dianense-Tradition)

Crude of bluefin tuna belly fillets in San Marzano tomato pulp with aromatic herbs from Montgó

32.0

Filet de ventre de thon rouge cru à la pulpe de tomate San Marzano et aux herbes aromatiques de Montgó

Crudo vom Bauchfilet des Roten Thunfisches in San Marzano-Tomatenmark mit aromatischen Kräutern aus Montgó

Shrimp salad with smoked eel

26.0

Salade de crevettes à l'anguille fumée

Krabbensalat mit geräuchertem Aal

HOT STARTERS

/ ENTRÉES CHAUDES

/ HEISSE VORSPEISEN

Espardines in sheep's butter sauce, caviar and artichokes

34.0

Espardines au beurre de brebis, caviar et artichauts

Espardinen in Schafsbuttersauce, Kaviar und Artischocken

Grilled morralets with tender field peas

30.0

Morralets grillés aux tendres pois fourragers

Gegrillte Morraletten mit zarten Felderbsen

Crown of red gambeta with garlic, with sea mushrooms and free-range egg yolk

30.0

Couronne de gambettes rouges à l'ail, avec champignons de mer et jaune d'œuf de poules élevées en plein air

Krone aus rotem Gambeta mit Knoblauch, mit Meerespilzen und Eigelb aus Freilandhaltung

DISHES

SEAFOOD

/ FRUIT DE MER

/ MEERESFRÜCHTE

Ostra Gillardeu natural n°2 (1 ud.)

4.95

Ostra Gillardeu naturel n°2 (1 u.)

Ostra Gillardeu natur n°2 (1 u.)

Sea urchin

4.95

Oursin

Seeigel

Sea urchin in egg scrambled eggs

16.0

Oursin dans des œufs brouillés

Seeigel in Ei-Rührei

Oyster with elvers in light quail marinade

18.0

Huitre aux civelles dans une légère marinade de caille

Auster mit Glasaaalen in leichter Wachtelmarinade

Dénia prawn boiled in seawater or grilled (depending on weight)

s/m

Crevette de Dénia bouillie dans l'eau de mer ou grillée (selon le poids)

Dénia-Garnelen in Meerwasser gekocht oder gegrillt (je nach Gewicht)

CONTEMPORARY STEWS

/ RAGOÛTS CONTEMPORAINS

/ ZEITGENÖSSISCHE EINTÖPFE

“Pedrosillanos” chickpeas with lobster and cod

42.0

Pois chiches « Pedrosillanos » au homard et morue

„Pedrosillanos“-Kichererbsen mit Hummer und Kabeljau

Lobster stew (depending on weight)

1kg / 150.0

Ragoût de homard (selon le poids)

Hummereintopf (je nach Gewicht)

DISHES

MAIN DISHES

/ PLATS PRINCIPAUX

/ HAUPTGANG

Fish from the market (according to the market) grilled with vine shoots

42.0

Poisson du marché (selon le marché) grillé aux sarments de vigne

Fisch vom Markt (je nach Markt), gegrillt mit Weinreben

Fish from the market, baked in an old salt crust (approx. 1 kg) (min. 2 pax.)

42.0

(per person)

Poisson du marché, cuit dans une croûte de vieux sel (environ 1 kg) (min. 2 pax.)

Fisch vom Markt, in einer alten Salzkruste gebacken (ca. 1 kg) (min. 2 Pax.)

Braised Wagyu beef entrecote (300 gr.)

46.0

Entrecôte de bœuf Wagyu braisé (300 gr)

Geschmortes Wagyu-Rindsentrecôte (300 gr.)

***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

Minimum 2 persons. Noon only.

Minimum 2 personnes. Uniquement à midi.

Mindestens 2 Personen. Nur mittags.

OUR RICE

/ NOTRE RIZ

/ UNSER REIS

Mellow rice with blue lobster

Riz moelleux au homard bleu

Milder Reis mit blauem Hummer

42.0

(per person)

Lobster paella

Paëlla au homard

Hummer-Paella

42.0

(per person)

Iberian ribs rice with seasonal vegetables

Riz aux côtes ibériques avec légumes de saison

Iberischer Rippchenreis mit Gemüse der Saison

39.0

(per person)

***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 <i>Pain doré caramélisé au lait de brebis et glace noisette</i> <i>Karamellisierter French Toast mit Schafsmilch und Haselnusseis</i>	12.0
Panna cotta with sheep cheese, nougat, truffle (Tuber Aestivium) and salted caramel ice cream <i>Panna cotta au fromage de brebis, nougat, truffe (Tuber Aestivium) et glace au caramel salé</i> <i>Panna Cotta mit Schafskäse, Nougat, Trüffel (Tuber Aestivium) und gesalzenes Karamell-Eis</i>	12.0
Fine flaky perellons cake with vanilla ice cream (Rdo. 2 pax.) <i>Gâteau fin aux perellons feuilletés et glace vanille (Rdo. 2 pax.)</i> <i>Feiner Perellons-Flockenkuchen mit Vanilleeis (Rdo. 2 Personen)</i>	12.0
“Dulcey” chocolate coulant with pear ice cream <i>Coulant de chocolat « Dulcey » et glace poire</i> <i>Schokoladen-Coulant „Dulcey“ mit Birneneis</i>	12.0
Almond blossom “pastissets” with tangerine cream <i>« Pastissets » de fleurs d'amandier à la crème de mandarine</i> <i>Mandelblüten-Pastissets mit Mandarinencreme</i>	12.0

ESSENCE MENU

ESSENCE MENU

/ CARTE DES ESSENCES

/ ESSENCE-MENÜ

86.0

(per person)

Green asparagus sprouts with raw langoustine and fried crayfish and fried crayfish

Choux d'asperges vertes avec langoustines crues et écrevisses frites et écrevisses frites

Grüne Spargelsprossen mit rohen Langusten und gebratenen Flusskrebsen und gebratenen Flusskrebsen

Coca de dacsă with mussel ratatouille, tuna belly and roasted vegetable jus

Coca de dacsă avec ratatouille de moules, poitrine de thon et jus de légumes rôtis

Coca de dacsă mit Muschelratatouille, Thunfischbauch und gebratenem Gemüsejus

Scrambled eggs with sea urchins

Oeufs brouillés aux oursins

Rührei mit Seeigel

Grilled cuttlefish with tender field peas

Seiche grillée avec des petits pois tendres

Gegrillter Tintenfisch mit zarten Felderbsen

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 with vine shoots

Poisson grillé aux pousses de vigne

Gegrillter Fisch mit Weinsprossen

DESSERTS

/ DESSERTS / NACHSPEISEN

Canals strawberries with 'Blond' chocolate and roses

Fraises Canals au chocolat « Blond » et aux roses

Canals-Erdbeeren mit „Blond“-Schokolade und Rosen

TASTING MENU

TASTING MENU

/ MENU DEGUSTATION / VERKOSTUNGSMENÜ

116.0

(per person)

Green asparagus sprouts with raw langoustine and fried crayfish and fried crayfish

Choux d'asperges vertes avec langoustines crues et écrevisses frites et écrevisses frites

Grüne Spargelsprossen mit rohen Langusten und gebratenen Flusskrebse und gebratenen Flusskrebse

Oyster with elvers in a light partridge marinade

Huître aux civelles dans une marinade légère de perdrix

Auster mit Glasaalen in leichter Rebhuhnmarinade

Coca de dacs with mussel ratatouille, tuna belly and roasted vegetable jus

Coca de dacs avec ratatouille de moules, poitrine de thon et jus de légumes rôtis

Coca de dacs mit Muschelratatouille, Thunfischbauch und gebratenem Gemüsejus

Scrambled eggs with sea urchins

Oeufs brouillés aux oursins

Rührei mit Seeigel

Espardines in sheep butter and caviar sauce

Espardines au beurre de brebis et sauce caviar

Espardinen in Schafsbutter und Kaviarsauce

Grilled cuttlefish with tender field peas

Seiche grillée avec des petits pois tendres

Gegrillter Tintenfisch mit zarten Felderbsen

Octopus stew

Ragoût de poulpe

Oktopus-Eintopf

Rice (Bombón variety) with anchovies, broad beans and codfish

Riz (variété Bombón) avec anchois, fèves et morue

Reis (Sorte Bombón) mit Anchovis, Saubohnen und Kabeljau

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 fish market, dressed with vine shoots

Poissons de la criée, agrémentés de sarments de vigne

Fisch vom Fischmarkt, gekleidet mit Weinreben

DESSERTS

/ DESSERTS / NACHSPEISEN

Canals strawberries with 'Blond' chocolate and roses

Fraises Canals au chocolat « Blond » et aux roses

Canals-Erdbeeren mit „Blond“-Schokolade und Rosen