

ENTRANTES

ENTRANTES FRÍOS

/ ENTRANTS GELATS

Pulpo seco a las llamas *(tradición dianense)*

Polp sec a les flames (tradicó dianense)

24.0

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

32.0

Ensaladilla de quisquilla de lonja con anguila ahumada

Ensalada de quisquilla de llotja amb anguila fumada

26.0

ENTRANTES CALIENTES

/ ENTRANTS CALENTS

Espardeñas en salsa de mantequilla de oveja, caviar y alcachofas

Espardenyes en salsa de mantega d'ovella, caviar i carxofes

34.0

Morralets a la brasa con guisantes tiernos del terreno

Morralets a la brasa amb pèsols tendres del terreny

30.0

Corona de gambeta roja al ajillo con revolcona marinera y yema de huevo de corral

Corona de gambeta roja amb allada amb revolcona marinera i rovell d'ou de corral

30.0

PLATOS

MARISCOS / MARISCOS

Ostra Gillardeu natural nº2 (1 ud.) <i>Ostra Gillardeu natural nº2 (1 u.)</i>	4.95
Erizo de mar <i>Eriçó de mar</i>	4.95
Erizo de mar en revuelto de huevo <i>Eriçó de mar en regirat d'ou</i>	16.0
Ostra con angulas en escabeche ligero de codorniz <i>Ostra amb angules en escabetx lleuger de guatla</i>	18.0
Gamba de Dénia hervida en agua de mar o a la brasa (según peso) <i>Gamba de Dénia bullida en aigua de mar o a la brasa (segons pes)</i>	s/m

GUISOS CONTEMPORÁNEOS / GUI SATS CONTEMPORANIS

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

PLATOS

PRINCIPALES

/ PRINCIPALS

Pescado de lonja (según mercado) a las brasas tocadas de sarmiento <i>Peix de llotja (segons mercat) a les brases tocadés de sarment</i>	42.0
Pescado de lonja oreada en costra de sal añeja de salazones (1 kg aproximadamente) (mín. 2 pax.) <i>Peix de llotja orejada en crosta de sal anyenca de salaons (1 kg aproximadament) (mín. 2 pax.)</i>	42.0 <i>(por persona)</i>
Entrecot de vaca Wagyu a las brasas (300 gr.) <i>Entrecot de vaca Wagyu a les brases (300 gr.)</i>	46.0

ARROCES

Mínimo 2 personas. Solo mediodía.

Mínim 2 persones. Només migdia.

NUESTROS ARROCES / ELS NOSTRES ARROSSOS

Arroz meloso de bogavante azul

Arròs melós de llamàntol blau

42.0

(por persona)

Paella de langosta

Paella de llagosta

42.0

(por persona)

Arroz de costilla ibérica con verduras de temporada

Arròs de costella ibèrica amb verdures de temporada

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

86.0
(por persona)

Brotes de espárrago verde con crudo de cigala y ortiguilla frita

Brots d'espàrrec verd amb cru d'escamarlà i ortigueta fregida

Coca de dacsà con pisto de mejillones, ventresca de atún y jugo de verdura asada

Coca de dacsà amb samfaina de clòtxines, ventresca de tonyina i suc de verdura rostida

Revuelto de erizos de mar

Regirat d'ericons de mar

Sepionets a la brasa con guisantes tiernos del terreno

Sepionets a la brasa amb pésols tendres del terreny

Arroz (variedad Bombón) meloso de boquerón, habas y bacalao

Arròs (varietat Bombó) melós d'aladroç, faves i bacallà

Gamba de Dénia hervida en agua de mar (opcional) (supl. 14€)

Gamba de Dénia bullida en aigua de mar (opcional) (supl. 14€)

Pescado a las brasas tocadas de sarmiento

Peix a les brases tocades de sarment

POSTRE

/ POSTRE

Fresas de Canals con chocolate "Blond" y rosas

Maduixes de Canals amb xocolata "Blond" i roses

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ DEGUSTACIÓN / MENÚ DEGUSTACIÓ

116.0
(por persona)

Brotes de espárrago verde con crudo de cigala y ortiguilla frita

Brots d'espàrrec verd amb cru d'escamarlà i ortigueta fregida

Ostra con angulas en escabeche ligero de perdiz

Ostra amb angules en escabetx lleuger de perdiu

Coca de dacsá con pisto de mejillones, ventresca de atún y jugo de verdura asada

Coca de dacsá amb samfaina de clòtxines, ventresca de tonyina i suc de verdura rostida

Revuelto de erizos de mar

Regirat d'erizons de mar

Espardenñas en salsa de mantequilla de oveja y caviar

Espardenyes en salsa de mantega d'ovella i caviar

Sepionets a la brasa con guisantes tiernos del terreno

Sepionets a la brasa amb pèsols tendres del terreny

Puchero de pulpo

Putxero de polp

Arroz (variedad Bombón) meloso de boquerón, habas y bacalao

Arròs (varietat Bombó) melós d'aladroc, faves i bacallà

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 tocado de sarmiento

Peix de llotja tocat de sarment

POSTRE

/ POSTRE

Fresas de Canals con chocolate "Blond" y rosas

Maduixes de Canals amb xocolate "Blond" i roses