



peix&brases
restaurant

MENÚ "ORIGEN"

Los diferentes menús no se podrán combinar entre si en la misma mesa.
Menús para mínimo 2 personas y mesa completa.

COMIENZO

Ostra Gillardeau con manzana Fuji marinada en jengibre y perlas escabechadas.

Montadito con gamba de Dénia con yemas de erizos de mar, jugo de moluscos y toque de algas.

PASES

Pannacotta de hongos, alcachofas del terreno, cardos y trufa negra (*tuber melanosporum*).

Pulpo Seco. (Tradición Dinanense).

Sepionets a la Brasa con Tirabeques Tiernos del terreno.

EL PRIVILEGIO

Gamba Roja de Dénia hervida en agua de mar.
(opcional con suplemento 14€).

FINAL A ELEGIR ENTRE

Encuentro de mar y montaña. Falso risotto de gamba, migas de cangrejo azul y mollejas de ternera.

Pescado de Lonja tocada de Sarmiento.

Sagyu a la Brasa.

POSTRE

Ilusión de fruta de la pasión, pistacho, frambuesa de Pego y refrió de mandarina de Soller.