



peix&brases
restaurant

MENÚ "EL RECORRIDO GASTRONÓMICO"

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).

LOS GUISOS

Pochas al ajillo con langostinos de Vinaroz y berberechos de la Ría Noia.

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

EL PRIVILEGIO

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

FINAL A ELEGIR ENTRE

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

Capuchina de chocolate, plátano, cítrico y avellana.

120€