
MENÚ CERRADO DE MERCADO

Incluye: dos aperitivos, un entrante, un principal y un postre a elegir

APERITIVOS

Sepionet sobre airbag de pan relleno de aioli al Espelette [1,5,13,14]

Crema de foie con gelée de fruta de la pasión [4,10,13]

ENTRANTES

Salmorejo de sandía con tartare de fresa, triguero y parmesano, mezclado en su granizado [10,13]

Tataki de wagyu relleno de cebolla caramelizada, naranja, toques de bergamota y crujiente de kale [2,11,13]

Canelón de langostino al yuzu con bechamel de sus cabezas al kimchee y chalotas encurtidas [1,3,10,11,13,14]

PRINCIPALES

Ventresca de bonito al josper bañada en bilbaína sobre
fina salsa de tomate ligeramente picante con crema suave de ajo negro [7,11]

Carrillera de ternera lacada en teriyaki con puré de patata cremoso y cerezas en texturas [10,11,13]

Berenjena en dos cocciones salteada en miso rojo, vinagreta de hierbas y sésamo negro [5,8,10,13]

POSTRES

Panacotta de coco y haba tonka, aceite de oliva de nuestros olivos y granizado de Malibú piña [10]

Torrija melosa, cremoso de chocolate amargo y plátano flambeado al ron [1,2,5,10,13]

PETIT FOURS

Financier de limón [2,5,13]

Oliva de chocolate [1,2,9,13]

40€

Por persona · IVA Incluido

Consultar opciones vegetarianas y menú infantil

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVOS

Sepionet sobre airbag de pan relleno de aioli al Espelette [1,5,13,14]

Crema de foie con gelée de fruta de la pasión [4,10,13]

Dumpling de piperrada de verduras sobre salsa romesco [1,2,5]

ENTRANTES

Salmorejo de sandía con tartare de fresa, triguero y parmesano, mezclado en su granizado [10,13]

Tataki de wagyu relleno de cebolla caramelizada, naranja, toques de bergamota y crujiente de kale [2,11,13]

Berenjena en dos cocciones salteada en miso rojo, vinagreta de hierbas y sésamo negro [5,8,10,13]

Canelón de langostino al yuzu con bechamel de sus cabezas al kimchee y chalotas encurtidas [1,3,10,11,13,14]

PRINCIPALES

Ventresca de bonito al josper bañada en bilbaína sobre
fina salsa de tomate ligeramente picante con crema suave de ajo negro [7,11]

Carrillera de ternera lacada en teriyaki con puré de patata cremoso y cerezas en texturas [10,11,13]

POSTRES

Panacotta de coco y haba tonka, aceite de oliva de nuestros olivos y granizado de Malibú piña [10]

Torrija melosa, cremoso de chocolate amargo y plátano flambeado al ron [1,2,5,10,13]

PETIT FOURS

Financier de limón [2,5,13]

Oliva de chocolate [1,2,9,13]

70€

Por persona · IVA Incluido

CARTA DE VINOS WINE LIST

TINTOS RED WINE

		
Mendoza Finca Xaconero 5 23 <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
Tarima 6 Meses Monastrell 4 20 <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
Mendoza Estrecho 9 34 <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
El Veneno. Pepe Mendoza 55 <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
Corimbo I 39 <i>[D.O. RIBERA DEL DUERO]</i>		
Abadía San Quirce Reserva 55 <i>[D.O. RIBERA DEL DUERO]</i>		
Remelluri Reserva 12 49 <i>[D.O. RIOJA]</i>		

BLANCOS WHITE WINE

		
Mendoza Chardonnay fermentado en barrica 5,5 26 <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
Condes Albarei "Enxebre" Albariño 6,5 28 <i>[D.O. RÍAS BAIXAS]</i>		
Malvasia De Sitges Blanco Jane Ventura 34 <i>[D.O. Penedés]</i>		

ROSADOS ROSÉ

		
Mendoza Rosado Monastrell 4,5 19 <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
Muga Rosado 23 <i>[D.O. RIOJA]</i>		
La Huella De Aitana Rosado Garnacha 29 <i>[D.O. NAVARRA]</i>		