

CARTA GASTRONÓMICA

ENTRANTES

CALIENTES

| | |
|--|----|
| Parrillada de verduras a la brasa con aceite de oliva virgen del Valle de Guadalest [13] ↘ | 12 |
| Gambas, beurre noisette , ajo, aire de perejil, croutons de pan brioche [3,7,13] | 16 |
| Mix de setas, patatas, huevo a baja temperatura , crema de trufa negra y aceite de trufa blanca [5] ↘ | 14 |

FRÍOS

| | |
|---|----|
| Ceviche fresco VIVOOD , coulis de mango, micro brunoise de verduras, aceite de cilantro [3] | 16 |
| Tartar de atún rojo fresco , crema de aguacate, jengibre, crujiente de arroz [7,8,11] | 19 |
| Steak tartar marinado , pepinillo, aceite de oliva virgen del Valle de Guadalest, parmesano, yema de huevo curada 48h [5,6,13] | 18 |
| Foie gras mi-cuit en crocante con mermeladas del Valle de Guadalest [2] | 18 |

JAMÓN Y QUESOS

| | |
|--|----|
| Selección de quesos Gourmet de Callosa d'en Sarrià y mermeladas del Valle de Guadalest [2,13] ↘ | 16 |
| Tabla de Jamón Ibérico de Bellota 100% (70g) con pan tostado a la brasa y tomate [9] | 22 |

DE LA HUERTA

| | |
|--|----|
| Crema de boletus con queso de cabra [13] ↘ | 8 |
| Crema fría de almendras del Valle de Guadalest con nísperos de Callosa d'en Sarrià caramelizados y uva blanca [2] ↘ | 8 |
| Ensalada VIVOOD Mezclum de brotes tiernos, tomate cherry, pollo a baja temperatura o solomillo de ternera, almendras, frutas, vinagreta de frutos rojos y parmesano [2,6,13] | 13 |
| Ensalada CAPRESE Mozarella, tomates cherry, aceite de albahaca, pesto de rúcula y aceitunas negras [2,13] ↘ | 14 |
| Ensalada de queso de cabra tibio , brotes tiernos, tomates cherry, frutos secos y miel (A elegir, con o sin bacon) [2,6,13] ↘ | 13 |

PRINCIPALES

| | |
|---|----|
| Bacalao confitado con esencia de aroma del Valle de Guadalest sobre cama de guisantes [7,13] | 16 |
| Dorada a la espalda , vinagre de jerez, tomate y ajo tierno [7] | 19 |
| Pulpo a la brasa , patatas, alioli casero [14] | 20 |
| Calamares en su tinta , puré de pimiento de piquillo, crema de ajo y perejil [14] | 18 |
| Tataki de atún rojo fresco , semillas de sésamo, caramelo de soja, algas wakame [7,8,11] | 20 |
| Pluma ibérica a la brasa con crema de manzana y mostaza tres hierbas [6,13] | 18 |
| Solomillo de ternera a la brasa con selección de verduras a la brasa [13] | 24 |
| Magret de pato , puré de remolacha y ajo y verduras selectas [13] | 22 |
| Chuletón de ternera a la brasa con sal Maldon [11] | 29 |
| Arroz de verduras ↕ | 12 |
| Ratatouille de verduras con salsa romesco [2] ↕ | 12 |

MENÚ GASTRONÓMICO

ENTRANTES

- Gravlax de dorada salvaje** con aceite de eneldo, caviar de naranja del Valle de Guadalest y trigo sarraceno crujiente [7]
- Sardina ahumada** con miel, jengibre y chalotas encurtidas [7]
- Tartar de ciervo** con ketchup de boletus casero y crujiente de pan de centeno [1,5]
- Crema de coliflor** con piñones tostados, gorgonzola, aceite de oliva infusionado con romero y lima de nuestro campo [2,13]

PRINCIPAL

- Solomillo de rape del Mediterráneo**, guisantes, verduras selectas, beurre noisette, chorizo de las montañas [7,13]
- o
- Carré de cordero**, costra de almendras y romero, mousseline de boniato y salsa demi glace [2,13]

POSTRE

- Crèmeux de mango**, frutos rojos, helado de fresa [5,13]

56€

Por Persona · IVA Incluido

Alérgenos

| | | | | | | |
|------------------------|-----------------|--------------|--------------|----------------|-----------------|---------------|
| [01] Gluten | [03] Crustáceos | [05] Huevo | [07] Pescado | [09] Cacahuets | [11] Soja | [13] Leche |
| [02] Frutos de cáscara | [04] Apio | [06] Mostaza | [08] Sésamo | [10] Sulfitos | [12] Altramuces | [14] Moluscos |

10% IVA incluido ↕ Plato vegetariano

Cualquier necesidad dietética especial que pueda tener comuníquela al personal del restaurante.

MENÚ GASTRONÓMICO: Incluye selección de panes. Bebida no incluida. Duración aproximada del menú: 2h. Disponible de 20.00h a 22.30h