

---

# MENÚ GASTRONÓMICO GOURMET MENU

---

## AMUSE BOUCHE

**Bocata** con trufa negra y queso brie  
**Sandwich** with black truffle and brie cheese

## ENTRANTES STARTERS

**Ensalada de hinojo** con naranjas del valle de Guadalest, remolacha y queso parmesano  
**Salad fennel** with oranges from the Guadalest Valley, beetroot and parmesan cheese

**Carpaccio de pulpo** con tinta de calamar, microbrunoise  
de verduras y mayonesa casera de cilantro  
**Octopus carpaccio** with squid ink, vegetables microbrunoise  
and homemade coriander mayonnaise

**Turrón de foie gras** con ensalada de frutos rojos  
**Foie gras nougat** with red fruits salad

**Crema de tomate con bogavante** a la albahaca  
**Tomato soup with lobster** and basil

## PRINCIPAL MAIN DISH

**Gallo Pedro confitado**, patatas, verduras caramelizadas y pimiento de Padrón  
**John Dory confit**, potatoes, caramelised vegetables and Padrón peppers

o or

**Cordero a baja temperatura**, Wonton relleno de setas y trufa,  
salsa demi glace, verduras de temporada

**Lamb at low temperatura**, stuffed Wonton with mushrooms and truffle,  
demi-glace sauce and seasonal vegetables

## POSTRE DESSERT

**Flan de fruta de la pasión** con espumas de chocolate y natillas,  
chocolate cristalizado y fresas

**Passion fruit flan** with chocolate and custard foam,  
crystallised chocolate and strawberries

48€

IVA Incluido VAT Included

Incluye selección de panes. Bebida no incluida.  
Breads selection are included. Drinks are not included.