



Bienvenidos

Desde la más profunda admiración por la cocina de nuestras madres y abuelas, que en la provincia de Alicante gracias a la inmensa riqueza de la tierra y el mar es un dechado de virtudes, Els Vents es la apuesta personal de nuestro cocinero **José Antonio Sánchez**, por ofrecernos esta sabiduría popular culinaria vista a través de sus propios ojos.

En nuestra cocina encontrarán las más vanguardistas técnicas sometidas a la creatividad del chef y, sobre todo, a la honestidad que le debemos a los platos heredados; En nuestra despensa los ricos productos que crecen en nuestras huertas, nuestras montañas y nuestra costa, siempre en los momentos en que la naturaleza les brinda su máximo esplendor; En el equipo de Els Vents hallará la vocación incansable por la excelencia para que Ustedes vivan aquí experiencias singulares y ganarnos un lugar entre sus mejores recuerdos.

¡Feliz experiencia Els Vents!



ELS VENTS
RESTAURANT

• ENTRANTES •

EMBOTADA Y ESCABECHADA EN EL MAR: LA PERDIZ ROJA

| Perdiz roja, escabeche de plancton Algán, hojas verdes y mis verduras encurtidas |

22.00 €

CURRICANES

| Bonito sobre licuado de otoño, escabeche de sus espinas hojas, hongos, y aromas de "la tardor" |

17.00 €

CERCA DE TABARCA

| Cigala de bahía escoltada de semillas como "risotto", perfumes del crustáceo, y un jugo de caza |

18.00 €

QUISQUILLA "REPUBLICANA"

| Quisquilla semicurada, la cabeza quemada, sobre tapiz blanco, negro y verde (algas, caviar de esturión y cítricos) |

20.00 €

MAR Y HUERTO

| Brótola templada en pilpil de coliflor, encurtida y seca, crema cítrica, rocas de erizos, y ajo negro |

17.00 €

MADRID-ALICANTE-MURCIA, "El Botijo"

| Tira de callo de ternera en jugo de ibéricos de Tárbenas sobre habas secas: michirones |

15.00 €

UNA CUAJADA MARINA

| Cuajada de pulpo sobre caracol de su tinta, ajo de Villena y perejil del huerto |

16.00 €

ENTRE EL HONDÓN y EI CUARNERO

| Hígado de pato de Elche templado, en jugo de hongos, especias, y turrón de Jijona |

19.00 €

.....

• PESCADOS •

NUESTROS AROMAS A LA ORILLA DEL OTOÑO

| Ventresca en cenizas de limonero, esencia de pimiento, sabayón de turrón de yema quemada, y encurtidos de la despensa |

26.00 €

EL CANTÁBRICO

| Besugo asado, cremoso de hervido vegetal y su tartar especiado, crujiente la patata |

25.00 €

TENTANDO LA SUERTE

| Ostras e hígado de mar, consomé de vaca rubia y micro verduras frescas del huerto |

20.00 €

SENTADO EN LA ALMADRABA DE TABARCA

| Lomo de atún albardado y asado en berenjena, setas olvidadas, piñones y mucha trufa uncinatum |

24.00 €

ESCONDIDA EN LA ARENA

| Araña en semi salazón, caliente y quemada, crema de sus huevos, en escabeche de hierbaluisa, naranja y calabaza |

21.00 €



· CARNES ·

LA PRESA DEL HALCONERO

| Paloma guisada, cebolletas,
coles al caramelo y torrefactos |

22.00 €

LAS NANAS DEL CHIVO

| Cabrito en su pastoril mediterráneo, lecho de pimientos
y perfumado con el humo del tomillo |

26.00 €

EN EL CAMINO DE SANTIAGO

| Lomo alto de vaca rubia en risolado de remolacha,
jugo del animal y secos los vegetales de la estación |

27.00 €

DEL BOSQUE A LA MESA

| Hojaldre de ciervo rosado, jugo de su esencia escoltado
de una fresca ensalada de crucíferas |

25.00 €

LA COCINA DE SOROLLA (vuelta de la pesca)

| Meloso de buey añojo, jugo de su tuétano,
apio verde y hongos frescos |

24.00 €

.....

· ARROCES ·

LA FIDELIDAD A UN TESORO EN LA DESPENSA

| Arroz de encurtidos |

19.00 €

HOMENAJE A RAMÓN CABAU

| Meloso. Arroz de mar cítrico, espardeñas,
algas y plancton Algán |

23.00 €

DESPUES DE LA SUBASTA

| Meloso. Congrio y morena en su esencia |

20.00 €

“L'ARRÒS DE L'ESCORXADOR”

| Meloso. De rabo de vaca y garrofó |

21.00 €

EMBUTIDO EN EL GRANO

| Seco. De ibéricos (oreja, presa y costilla) |

21.00 €

- Menú Degustación 60€
- Menú Gastronómico 80€
- Mesa Martina 120€ | Imprescindible reserva |
- A la Carta el servicio de mesa serán 15€

