

• ENTRÉES •

EMBOTADA Y ESCABECHADA EN EL MAR: LA PERDIZ ROJA

| Perdrix rouge, escabèche de plancton Algán, feuilles vertes et mes légumes au vinaigre |

22.00 €

CURRICANES

| Bonite sur son coulis d'automne, escabèche de ses arêtes, feuilles, champignons et arômes de « la tardor » |

17.00 €

CERCA DE TABARCA

| Langoustine de baie accompagnée de graines façon risotto, parfums du crustacé et jus de gibier |

18.00 €

QUISQUILLA "REPUBLICANA"

| Crevette semi-affinée, tête brûlée, sur tapis blanc, noir et vert (algues, caviar d'esturgeon et agrumes) |

20.00 €

MAR Y HUERTO

| Mostelle tiède au pil pil de chou-fleur, semi-affinée et sèche, crème d'agrumes, roches d'oursins et ail noir |

17.00 €

MADRID-ALICANTE-MURCIA, "El Botijo"

| Bande de tripe de bœuf dans son jus ibérique de Tárbenas sur lit de fèves sèches (michirones) |

15.00 €

UNA CUAJADA MARINA

| Cuajada de poulpe sur escargot dans son encre, ail de Villena et persil du jardin |

16.00 €

ENTRE EL HONDÓN y EL CUARNERO

| Foie de canard d'Elche tiède dans son jus de champignon, épices et touron de Jijona |

19.00 €

.....

• POISSONS •

NUESTROS AROMAS A LA ORILLA DEL OTOÑO

| Ventrèche sur cendres de citronnier, essence de poivron, sabayon au touron au jaune d'œuf brûlé et salaisons du garde-manger |

26.00 €

EL CANTÁBRICO

| Dorade rose grillée, crème de légumes bouillis et son tartare épicé et pomme de terre croustillante |

25.00 €

TENTANDO LA SUERTE

| Huîtres et foie marin, consommé de blonde de Galice et microlégumes frais du potager |

20.00 €

SENTADO EN LA ALMADRABA DE TABARCA

| Filet de thon bardé et grillé sur aubergine, champignons oubliés, pignons de pin et truffe uncinatum en abondance |

24.00 €

ESCONDIDA EN LA ARENA

| Araignée en semi-salaison, chaude et brûlée, crème de ses œufs sur escabèche de verveine citronnelle, orange et citrouille |

21.00 €



• VIANDES •

LA PRESA DEL HALCONERO

| Pigeon mijoté, petits oignons frais,
choux au caramel et torrifiés |

22.00 €

LAS NANAS DEL CHIVO

| Chevreau dans sa pâture méditerranéenne
sur lit de poivrons et fumé au thym |

26.00 €

EN EL CAMINO DE SANTIAGO

| Entrecôte de blonde de Galice, betteraves rissolées,
jus de l'animal et légumes secs de saison |

27.00 €

DEL BOSQUE A LA MESA

| Feuilleté de cerf rose dans son jus accompagné
d'une salade fraîche de crucifères |

25.00 €

LA COCINA DE SOROLLA (vuelta de la pesca)

| Bœuf d'un an crémeux, jus de sa moelle,
céleri-branche et champignons frais |

24.00 €

.....

• RIZ •

LA FIDELIDAD A UN TESORO EN LA DESPENSA

| Riz de produits en saumure |

19.00 €

HOMENAJE A RAMÓN CABAU

| Riz crémeux de la mer aux agrumes,
concombres de mer, algues et plancton Algán |

23.00 €

DESPUES DE LA SUBASTA

| Riz crémeux au congre et à la murène dans son essence |

20.00 €

“L'ARRÒS DE L'ESCORXADOR”

| Riz crémeux à la queue de bœuf et aux haricots de Lima |

21.00 €

EMBUTIDO EN EL GRANO

| Riz sec de produits ibériques (oreille, presa et côte) |

21.00 €

- Menu Dégustation 60 €
- Menu gastronomique 80 €
- Mesa Martina 120 € | Sur réservation |
- À la carte (service de table de 15 €)

