



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

· CARTA DE INVIERNO ·

· **ENTRANTES** ·

DE UNA CONCHA EN EL INVIERNO

| Helada la ostra, ajo negro, mantequilla de chardonnay, anisados y cristal de manzana |

11.00 €



RONQUEO DEL PATRÓN DE LA ALMADRABA DE TABARCA

| Atún crudo, jugo de turrón, mostazas heladas, berros y aéreo de tamari cítrico |

17.00 €



VOLVIENDO A TIERRA CON LA MORENA

| Morena frita, crema de yema, blanco el huevo y caviar |

16.00 €



DEL MONTE A LA FOIA

| Gazapo en escabeche, verduras como menestra, hojas de invierno y tocino de Tárbenas |

15.00 €



POT SER AIXÓ UN ROAST BEEF?

| Corte de cerdo ibérico, cremoso de salazones, holandesa de caviar, hojas y mis tomates secos pasificados. |

18.00 €



OTRO LEGADO DE MI MADRE

| Olleta alicantina, su esencia, sus vegetales y aromas de la trufa de sierra Mariola |

15.00 €



.....

· **PESCADOS** ·

“PEIX” Y VAINAS

| Pargo asado y texturas del guisante, pil pil, tartar y su jugo |

25.00 €



ROCA, CARBÓN Y HIERRO: EL SALMONETE

| Salmonete crujiente, garrofó y aromas de carbón y limón |

26.00 €



VERSIONANDO UNA RUSTIDERA

| Lubina asada, tomate, caramelo de cebolla en velo de mantequilla y crujiente la patata |

26.00 €



HISTORIAS DEL MEDITERRÁNEO:

“BACALAO A LA LEVANTINA”

| Lomo alto de bacalao, crujiente la tripa, crema de su colágeno y la esencia de la receta histórica |

25.00 €



· CARTA DE INVIERNO ·

· **CARNES** ·**RECORDANDO AL VINALOPÓ EN EL MEDIEVO**| Becada asada, jugo de su gazpacho,
arcoíris de sus verduras y la torta de pastor |

30.00 €

DE CAZA Y PESCA| Solomillo de Jabalí curado y asado, jugo de sus huesos
y una coca melosa de lombarda y esencia de mar |

27.00 €

LAS NANAS DEL CHIVO| Cabrito en su pastoril mediterráneo,
lecho de pimientos y perfumados con el humo del tomillo |

26.00 €

A LA MESA DEL CARDENAL BELLUGA| Pava borracha guisada en su demi glas de col,
jugo del ave al vino trufado |

26.00 €

EL PALOMAR DE LA MARINA| Pichón con toques ahumados y al carbón, mosaico
de las frutas como uvas pasas y perfume de riesling |

26.00 €

.....

· **ARROCES** ·**ATRAQUE DEL LLAUD EN LA ALBUFERA**

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

23.00 €

RECUERDOS DE PERICANAS Y PAELLERAS

| Meloso. Arroz de tomate, toques de tomate seco, ñora y capellán a la llama |

20.00 €

EN EL MORRAL DEL PASTOR

| Seco. Arroz de oreja ibérica, garbanzos y mis setas favoritas |

21.00 €

POR FIN PROTAGONISTA: LA GALERA

| Meloso. Arroz de galeras, alcachofas, guisantes y habas |

20.00 €

LEYENDAS GASTRONÓMICAS DE ALBATERA

| Meloso. Arroz de calabaza y boniato y mi civet de corzo |

22.00 €

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

