

· MENU D'HIVER ·

• ENTRÉES •**DE UNA CONCHA EN EL INVIERNO**| Huitre givrée, ail noir, beurre de chardonnay,
crème d'anis et cristal de pomme |

11.00 €

**RONQUEO DEL PATRÓN DE LA ALMADRABA DE TABARCA**| Thon cru, sauce au touron, moutardes givrées,
cresson et nuage de tamarix citrique |

17.00 €

**VOLVIENDO A TIERRA CON LA MORENA**| Murène frite, crème de jaune d'œuf,
blanc d'œuf et caviar |

16.00 €

**DEL MONTE A LA FOIA**| Lapereau en escabèche, légumes façon jardinière,
feuilles d'hiver et lard de Tàrbena |

15.00 €

**POT SER AIXÓ UN ROAST BEEF?**| Presa ibérique, crème de salaison, sauce hollandaise au caviar,
feuilles et tomates séchées passerillées |

18.00 €

**OTRO LEGADO DE MI MADRE**| Ollet d'Alicante avec son consommé,
ses légumes et arômes de la truffe de la sierra de Mariola |

15.00 €



.....

• POISSONS •**“PEIX” Y VAINAS**| Pagre braisé et textures de petits pois, pil pil,
tartare et son jus |

25.00 €

**ROCA, CARBÓN Y HIERRO: EL SALMONETE**| Rouget croustillant, haricots de Lima,
arômes de charbon et citron |

26.00 €

**VERSIONANDO UNA RUSTIDERA**| Bar braisé, tomate, caramel d'oignon dans un voile de beurre
et pomme de terre croustillante |

26.00 €

**HISTORIAS DEL MEDITERRÁNEO:****“BACALAO A LA LEVANTINA”**| Filet de morue, croquant de tripes, crème de son collagène
et toute l'essence de la recette historique |

25.00 €



· MENU D'HIVER ·

· **VIANDES** ·**RECORDANDO AL VINALOPÓ EN EL MEDIEVO**| Bécasse grillée et son jus, arc-en-ciel
de légumes et pain du berger |

30.00 €

DE CAZA Y PESCA| Filet de sanglier affiné et grillé, jus de ses os
et tourte crémeuse au chou rouge et essence de la mer |

27.00 €

LAS NANAS DEL CHIVO| Chevreau pastoral méditerranéen
sur lit de poivrons et fumé au thym |

26.00 €

A LA MESA DEL CARDENAL BELLUGA| Dinde marinée et cuite dans sa demi-glace
de chou et son jus au vin truffé |

26.00 €

EL PALOMAR DE LA MARINA| Oisillon aux notes fumées et de charbon, mosaïque
de fruits comme des raisins secs et arôme de riesling |

26.00 €

.....
· **RIZ** ·**ATRAQUE DEL LLAUD EN LA ALBUFERA**

| Crémeux. Riz de la mer citrique, concombre de mer, algues et plancton Algan |

23.00 €

RECUERDOS DE PERICANAS Y PAELLERAS

| Crémeux. Riz à la tomate, notes de tomate séchée, nyora et capelan à la braise |

20.00 €

EN EL MORRAL DEL PASTOR

| Sec. Riz aux oreilles de porc, pois chiches et mes champignons favoris |

21.00 €

POR FIN PROTAGONISTA: LA GALERA

| Crémeux. Riz aux squilles, artichauts, petits pois et fèves |

20.00 €

LEYENDAS GASTRONÓMICAS DE ALBATERA

| Crémeux. Riz à la citrouille et patate douce et civet de chevreuil |

22.00 €

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

