

**Sin tradición,
no hay
vanguardia**



Entrantes

Entrantes individuales. Por su proporción y presentación están pensados para un único comensal.

Individual entrants, due to their proportion and presentation, are designed for a single diner.

Entrants Individuals. Per la seua proporció i presentació estan pensats per a un únic comensal.

Brou de CoCochas , Puntillas, Trufa (Melanosporum) Yema de huevo de corral atemperada

Stew of kokotxas (Lower part of hake Chin) & temperate egg

Brou de Kokotxas, Randes i Rovell d'Ou de Corral Temperada

17'00€

Erizos de Mar “Al Ajillo” con Colmenillas, Anemona Frita y Emulsión de Cítricos

Garlic sea urchin with mushrooms “Colmenillas”, fried anemone & citric sauce.

Eriçons de mar amb allada amb múrgoles, anemona fregida i emulsió de cítrics.

19'00€

Sepionets Braseados con Cebolla Dulce , Papada Ibérica y “Cacau Collaret”

Grilled young (small) cuttlefish with iberic pig gill & orange sauce

Sepionets a la brasa amb ceba dolça, papada Ibérica i “Cacau Collaret”

17'00€

Espardeñas con Jugo de Borreta y alcachofas a la brasa

Grilled Sea Cucumber with Grilled Vegetables Sauce and Grill Artichokes

Espardenyes a les brases amb suc de verdura torrada i carchofes a la brasa

19'00€

De sal y tiempo / Salted fish & cured meat/ Saladures

Pulpo seco a las llamas (Tradición Dianense)

Dried Octopus Flambeed (Traditional Food from Dénia)

Polp Sec a les Flames

17'00€

Para empezar / To start / Entrades

Entrantes Individuales: Por su Proporción y Presentación están Pensados para un único comensal

Individual Entrants: Due to their Proportion and Presentation, they are designed for a single diner

Entrants Individuales: Por la seua Proporció i Presentació estan Pensats per a un únic comensal

Rojo Tartar de Atún del Mediterráneo Aliñado con Jugo de tomate especiado

Tuna Tartar from Mediterraneo Sea with Spicy Tomato Cold Soup

Rojo Tartar de Tonyina del Mediterrani adobat amb Suc de Tomaca

17'00€

Cre moso de Gamba Roja de Dénia, Colas, Patas ,Cabeza con Sorbo de Arrope

Small Cream of Red Prawn of Dénia with Red Shrimp and Sweet Sauce

Cremós de Gamba Roja de Dénia , Cues , Potes Cap amb Salsa d'abrigalle

17'00€

Tomate Raff con Salazones y encurtidos de la despensa

Seasonal Tomatoes with Homemade Salting and Pickles

Tomaca de Temporada amb Saladures i Confitats de Rebost

19'00€

Arroces / Rices / Arrossos

Mínimo 2 personas. Sólo mediodía / *Minimum 2 person. Lunch time only. / Mínim 2 persones. Només migdia*

Los arroces saldrá servidos de cocina para preservar su calidad y sabor.

The rice will be served as a kitchen in order to preserve quality & flavor

Els arrossos eixiràn servits de cuina per tal de preservar el seu sabor i qualitat.

Arroz seco de mero, rape y calamar

Dried grouper, monkfish and squid rice

Arròs sec de mer, rap i calamar

21'00€

Paella de langosta

Lobster paella

Paella de llagosta

31'00€

Arroz meloso con bogavante azul

Sticky rice with blue lobster

Arròs melós amb llamàntol blau

25'00€

Arroz seco de magro ibérico de bellota con verduras y trufa (Tuber Melanosporium)

Creamy rice with iberic pork with vegetables & truffles.

Arròs sec de magre ibèric de gla amb verdures i trufa d'estiu

22'00€

Degustación de alioli para acompañar todos los platos de fondo de pescado

Aioli tasting to accompany all fish dishes

Degustació d'alioli per acompanyar tots els plats de fons de peix

Los arroces se servirán emplatados por persona

The rices will be served in plate per person

Els arrossos es serviran emplatats per persona

Carnes / High Quality meals/ Carns

Cordero “Guirro” de Dénia , Lacado con Jugo de Caldereta Trufada y Brotes Bordes

Lamb “Guirro” from Dénia, Lacquered with Juice of Truffle Stew and Sprouts
Corder “Guirro” de Dénia , Lacatge amb Suc de Caldereta Trufada i Brots Bords. .

25'00€

Minifalda de Buey de Wagyu

Flank Cut Grilled of OX “Wagyu” cut into thin slices with a refined taste
Minifalda de Bou de Wagyu.

29'00€

Sepionets Braseados con Cebolla Dulce , Papada Ibérica y “Cacau Collaret”

Grilled young (small) cuttlefish with iberic pig gill & orange sauce
Sepionets a la brasa amb ceba dolça, papada Ibérica i “Cacau Collaret”

27'00€

El Buey Wagyu ha seguido unos estrictos controles de raza, de selección de cuidados pastos y de uso de ingredientes naturales en la alimentación de cada ejemplar, criados en unos espacios únicos llamados Centros de Terminación Confortable

The Wagyu Ox has followed strict breed controls, careful pasture selection and the use of natural ingredients in the feeding of each specimen, reared in unique spaces called Comfortable Completion Centers

El Bou Wagyu ha seguit uns estrictes controls de raça, de selecció de cures pastures i d'ús d'ingredients naturals en l'alimentació de cada exemplar, criats en uns espais únics anomenats Centres de Terminació Confortable

El cordero “Guirro” Ocupa la zona costera de Alicante, Valencia y Castellón, con algunas derivaciones hacia las montañas del interior. Dentro de esta zona, las comarcas agrarias de preferente localización son: El Marquesado y Central de Alicante; Valles de Albaida, Costera de Játiva, Rincón de Ademuz, en Valencia, y Onda, en Castellón.

The “Guirro” lamb occupies the coastal area of Alicante, Valencia and Castellón, with some branches towards the mountains inland. Within this area, the agrarian regions of preferred location are: El Marquesado and Central de Alicante; Valles de Albaida, Costera de Játiva, Rincón de Ademuz, in Valencia, and Onda, in Castellón.

*El Corder “Guirro” ocupa la zona *costanera d'Alacant, València i Castelló, amb algunes derivacions cap als muntanyes de l'interior. Dins d'aquesta zona, els comarques agràries de preferent localització són: El Marquesat i Central d'Alacant; Valls d'Albaida, Costanera de Xàtiva, Rincón d'Ademuz, a València, i Onda, a Castelló.*

Todas las carnes vendrán acompañadas de diferentes guarniciones y Tres Salsas.
All meats will come with different garnish to share and Three Different Sauce.
Totes les carns vindran acompanyades de diferents guarnicions i Tres Salses.

Mariscos / Seafood

Crudos o hervidos / Boiled or raw

Ostras Naturales (1 unid.)

Oysters Natural. (1 Piece)

Ostra Natural(1 Peça)

4'50€

Gamba de Dénia Hervida en Agua de Mar. (según Peso).

Red king prawns from Dénia boiled in sea water (depending on weight)

Gamba de Dénia Bullida en Aigua de Mar.

1 kg/ 180'00€

Ostra Valenciana con Angulas del “Molinell” en Escabeche de Fonmdillón y huevas curadas de bogavante (1 ud)

Valencian Oyster with Angulas of the “Moliner” in Pickled Fonmdillón and Lobster roe (1 pc.)

Paella de llagosta Ostra Valenciana amb Angules del “Moliner” en Escabetx de Fondillón

i Freses curades de llamàntol (1 uniu.)

9'50€

Erizo de Mar (1 unid.)

Sea Urchin . (1 Piece)

Eriçó de Mar (1 Peça)

3'50€

Mariscos / Seafood

A las brasas / Grilled

Gamba Roja de Dénia

Red king prawns from Dénia, with charcoal.

Gamba Roja de Dénia

1 kg/180'00€

Cigala de Playa Soasadas con Refrito de Ajetes (según Peso)

Langoustine from Beach with young Garlic Sauce (Depending on Weight)

Cigala de Platja Brasejades amb Refregit d'Ajetes.

1 kg/ 120'00€

Bogavante Azul .(Según Peso)

Blue lobster from Cantaberian Sea (Depending on Weight)

Llamàntol Blau (Segons Pes)

1 kg/ 100'00€

Langosta (Según Peso)

Mediterranean pink spiny lobster (Depending on weight)

Llagosta Brasa (segons Pes)

1 kg/ 100'00€

Pescados de nuestro mar / Fisch from our sea

Todos los pescados son salvajes de la lonja de Dénia.

Fish always is wild from Dénia's

Tots els peixos són salvatges de la llotja de Dénia.

**Dorada , Dentón, Lengüado ó Lubina, según mercado,
a las brasas tocado de sarmiento**

*Hook Fish Seabream, Seabass Grilled (depending from the fresh Market),
with smoked wood*

*Daurada, Déntol, Llenguado o Llobarro, segons mercat,
a les brases tocat de sarment*

29'00€

**Pescado en Costra de Sal (Lubina ó Dorada). acompañado de
Salsa de Mantequilla Negra y Verduras al Vapor.(mínimo 2 pers.)**

*Salt Covered Fish(Sea Bass or Bream) with steamed Vegetables
and Green Citrus Sauce (min.2 pax).*

*Peix en Crosta de Sal (Llobarro o Daurada). acompanyat de
Salsa de Mantega Negra i Verdures a l'Vapor. (Mínim 2 pers.)*

29'00-31'00€

Guisos contemporáneos / Sailor's fine hotspots

Garbanzos “Pedrosillanos” con Langosta y Bacalao.

Chick peas Pedrosillanos” with spiny lobster and cod

Cigrons “Pedrosillanos” amb Llagosta i Bacallà.

32'00€

Caldereta de Langosta (300 gr)

Caldereta of Spin y lobster (300 gr)

Caldereta de Llagosta (300 gr)

32'00€

Postres / Desserts

**Nuestro Surtido de Quesos Artesanos
de la zona. (Para acabar el Vino)(por persona)**
Typical Artisan Cheese.(To Accompany the Wine)(for one Person)

10'00€

**Fresas de Canals con Cremoso de Vainilla, Bourbon
y galleta bretona**
Canals Strawberries with Bourbon Vanilla Cream and Bretona Biscuit

10'00€

Crema Tostada de Turrón de Jijona con Helado de azafrán
Scorched Cream "Turron"(Nougat) with Sweet Bread ece-Cream.

10'00€

**Tarta Fina de "Perellons" Templada con Helado
de Vainilla (2 pers).**

Fine Apple Cake with Vainilla-Apple Ice Cream.

18'00€

Foundant de Chocolate Grand Crü origen de Madagascar
Chocolate Fondant Grand Cru Madagascar Origin

10'00€

"Pastisets" de Almendra en Flor con Panacotta cítrica y sus texturas
Blooming Almond Pastisets with Citrus Panacota and its Textures.

10'00€