



Al centro de la mesa (para compartir)

~

Starters (to share)

Ostras Gillardeau:

con escabeche de setas y enoki, al natural o con pisto refrito 4.20€

Gillardeau style Oysters:

with mushrooms and enoki marinade plain oysters or with vegetables sauce (pisto)   

Micuit de salmón, brócoli y mani 15.00€

Salmon mi-cuit, broccoli and peanut    


Huevas de sepia con jugo ibérico al Jerez y gel de jalapeño 16.00€

Cuttlefish roe with iberian sauce with Jerez wine and jalapeño sauce  

Raviolis de cordero con aceite de chiles y hierbas frescas 12.50€




Raviolis stuffed with lamb and chili & fresh herbs oil    






Huevo, carbonara de blanquet y setas de temporada 9.80€



Egg, blanquet and mushrooms  



Steak tartar de ternera con encurtidos y Dijón 25.00€

Beef steak tartare with pickled vegetables and Dijon mustard


Vieiras, papada de jabugo y crema de almendras 15.50€
Scallops, jabugo jowls and almond cream   

Tartar de atún con jengibre, ajo, kimchee y aguacate 23.20€
Tuna tartare with ginger, garlic, kimchee and avocado     



Tataki de presa de bellota ahumada con jugo de regaliz y mostaza encurtida 17.80€
Smoked cold meat tataki with liquorice and pickled mustard juice  

Ensalada de queso Stilton, fresas y vinagreta de pistachos 14.00€
Stilton cheese salad with strawberries and pistachio french dressing  

De la mar ~ From the sea

Merluza de pincho, emulsión cítrica de colágeno y salsa verde de espinacas 18.00€
Hake with citrus and spinach sauce 

Bacalao con guiso de manitas y aire de piparras 16.50€
Cod with pig's trotters stew and chilli 

Corvina de lonja con verduras y bullabesa de sus espinas tostadas 9.80€
Seabass with vegetables in bullabesa juice  

De la tierra ~ From the land

Ciervo, tendones y crema de castañas y trufa 17.50€
Deer in chestnut and truffle cream

Solomillo de vaca rubia a la piedra con guarnición 26.80€
Grilled beef sirloin with garnish

Carrillera de ternera, espuma de patata asada y pesto genovese 17.80€
Beef jaw with roasted potatoes cream and genovese pesto  

Arroces (melosos o secos) ~ Traditional rice dishes

De pollo de corral con aceituna Kalamata 14.50€

With chicken and Kalamata olives

De pato con alcachofas y setas 15.20€

With duck, artichokes and mushrooms

De bacalao con coliflor y brócoli 14.00€

With cod, coliflower and broccoli  

De cigalas y conejo 18.70€

With crayfish and rabbit  

De corvina salvaje con verduritas de la huerta 16.50€

With seabass and vegetables 

Postres ~ Desserts

Piña asada especiada con helado de coco y eneldo 7.00€

Roasted pineapple with coconut and dill icecream 

Brownie prensado, galleta maría y cacao ahumado 7.00€

Brownie with biscuits and smoked cocoa    

Panal de cuajada con helado de garrapiñado y toffee 7.00€

Junket with caramelised dried fruits and nuts and toffee  

Strudel de manzana asada con helado de hojaldre 7.00€

Roasted apple cake with pastry icecream   



LACTOSA
LACTOSE



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITE



SOJA
SOY



SÉSAMO
SESAME



HUEVO
EGG



PESCADO
FISH



FRUTOS DE CÁSCARAS
NUTS



MOLUSCOS
SHELLFISH



MOSTAZA
MUSTARD

45€

MENÚ DEGUSTACIÓN BELVEDERE TASTING MENU-BELVEDERE

2018 (Apertura ~ Opening)

Aperitivos ~ Appetizers

- Coca de pericana alicantina, tartar de calabacín y cilantro
Traditional coca from Alicante, courgette tartare with coriander 🍷
- Corazón de alcachofa, foie y papada
Pork jowls with artichokes and foie 🍷
- Saam de acelga con conejo y zamburiñas a la diabla
Chards with rabbit and "diabla" style scallops 🦪

Entrantes ~ Starters

- Erenghi, escabeche de setas y zanahoria
Pickled mushrooms with carrots 🍷 🍷
- Huevo de corral, carbonara de blanquet con hinojo y setas
Egg, blanquet (cold meat) with mushrooms and fennel 🍷 🍷
- Sepia con fondo de jabugo al Jerez, gel de jalapeño y aguacate
Cuttlefish with iberian meat and chili sauce in Jerez wine 🍷 🍷

Principal ~ Main

- Ciervo, tendones, crema de castañas y trufa
Deer in chestnut and truffle cream

Postre ~ Desserts

- Panel de cuajada con helado garrapiñado y toffe.
Junket with caramelised dried fruits and nuts and toffee 🍷

PETITS FOURS

Mesa completa e IVA incluido / VAT included

63€

MENÚ DEGUSTACIÓN DEL CHEF BELVEDERE TASTING MENU-BELVEDERE CHEF

2018 (Apertura ~ Opening)

Aperitivos ~ Appetizers

- Coca de pericana alicantina, tartar de calabacin y cilantro
Traditional coca from Alicante, courgette tartare with coriander 🍷
- Corazón de alcachofa, foie y papada
Pork jowls with artichokes and foie 🍷
- Saam de acelga con conejo y zamburiñas a la diablo
Chards with rabbit and "diablo" style scallops 🦪

Entrantes ~ Starters

- Erenghi, escabeche de setas y zanahoria
Pickled mushrooms with carrots 🍄 🍷
- Huevo de corral, carbonara de blanquet con hinojo y setas
Egg, blanquet (cold meat) with mushrooms and fennel 🍄 🍷
- Bonito con jugo de conejo al ajillo y alubias.
Tuna with garlic marinated rabbit juice and beans 🐟
- Sepia con fondo iberico al Jerez y gel de jalapeño
Cuttlefish with iberian meat and chili sauce in Jerez wine 🦑 🍷

Principal ~ Main

- Merluza de pincho, espinacas y emulsión cítrica de colágeno
Hake with citrus and spinach sauce 🐟
- Ciervo, tendones, crema de castañas y trufa
Deer in chestnut and truffle cream 🍄

Postre ~ Desserts

- Piña asada especiada con helado de coco y eneldo
Roasted pineapple with coconut and dill icecream 🍷
- Panel de cuajada con helado garrapiñado y toffe
Junket with caramelised dried fruits and nuts and toffee 🍷

PETITS FOURS

Mesa completa e IVA incluido / VAT included