



MENU DEGUSTACIÓN

LA SAL

Pargo curado aliñado con samorreta, polvo de ñora y galleta de almendra.

Toro de atún rojo sobre yema en salazón temporizada.

Coca de caballa adobada, requesón y frambuesa.

SAMA A LA BRASA, CALAMAR EN SALMUERA, LIMÓN Y ACEITUNAS.

EL ARROZ

Quisquilla de Santa Pola, gazpachuelo frío de arroz y melón.

Arroz con sepia y pepino.

ARROZ DE BOQUERONES, PIEL DE VACA Y ZANAHORIAS.

LA MONTAÑA

Bollo ahumado relleno de lengua de ternera y gamba arrocera.

Croqueta de guiso de conejo y huevas.

All i pebre de oreja y hierbas.

VENTRESCA DE CORDERO DE SIERRA AITANA, TOPINAMBUR Y OSTRA.

POSTRES

Sorbete de almendras, miel de codium y alga escarchada.

Pera asada con merengues y cítricos.

55€ (IVA incl.)

(Precio por persona, sin bebida incl., se vende a mesa completa)

