



MENÚ DEGUSTACIÓN INVIERNO 2019

•BAHÍA•

Pulpo a la brasa encebollado con levadura.

Rape karaage con salsa tártara de algas y limón.

Cacao del collaret con negrita ahumada y chutney de tomate del penjar.

Pescado de lonja asado acompañado nuestra versión de la olleta alicantina con trigo.



•CAZA•

*Codorniz*

Pechuga trinchada con galleta de gazpacho manchego, boniato semipicante y apio.

Paletilla en escabeche con emusión de ostra curada a la brasa.

*Conejo*

Croqueta de conejo al ajillo.

Arroz cremoso de conejo y sepia.

*Venado*

Lomo madurado, su royal con garum, miel y rúcula.

•QUESO•

Cheesecake ligera de remolacha.

Requesón casero de jengibre y galanga con polvo de lima y helado de romero.

Queso de S. Antonio de Alfaz con vainilla, castañas y algarroba.

55€ (1VA incl.)

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

