

MENÚ DEGUSTACIÓN



ENTRANTES INDIVIDUALES

DEGUSTACIÓN SALAZONES ALICANTINOS

COLIFLOR ASADA CON EMULSIÓN DE MEJILLÓN ESCABECHADO Y CAVIAR DE MOLUGA

CREMOSO DE FOIE

GAMBA BLANCA CON SUQUET DE ERIZO DE MAR

PESCADO

CORVINA SALVAJE CON BISQUET DE ALGA MARINA

CARNE

PRESA IBÉRICA CON CREMA DE CHIRIVÍA Y BOCADITO DE SUS HIGADILLOS

PREPOSTRE

MOUSSE DE YUZU

POSTRE

BRIOCHE CARAMELIZADO

55€
por comensal

MENÚ A MESA COMPLETA | BEBIDAS NO INCLUIDAS |
SERVICIO DE PAN CON MANTEQUILLA DE HIERBA CASERA | MENÚ RESERVABLE HASTA LAS 22:30

TASTING MENU



INDIVIDUAL STARTERS

ALICANTE SALTFISH TASTING PLATTER
BAKED CAULIFLOWER WITH MUSSEL EMULSION
PICKLED PEPPERS WITH HERRING CAVIAR
CREME OF FOIE GRAS
WHITE PRAWN WITH SEA URCHIN BROTH

FISH

WILD SEA BASS WITH A SEAWEED BISCUIT

MEAT

SHOULDER OF IBERIAN PORK WITH PARSNIP CREAM
AND BABY LIVERS

PRE-DESSERT

YUZU MOUSSE

DESSERT

CARAMELISED BRIOCHE

55€
per quest

MENU FOR THE ENTIRE TABLE | DRINKS ARE NOT INCLUDED |
SERVED WITH BREAD AND HOMEMADE HERB BUTTER | RESERVATIONS UP TO 22.30H

MENU DÉGUSTATION



ENTRÉES INDIVIDUELLES

DÉGUSTATION DE SALAISONS D'ALICANTE

CHOUX-FLEUR AU FOUR AVEC UNE ÉMULSION DE MOULES
ESCABÈCHE ET CAVIAR DE HARENG

CRÈME DE FOIE GRAS

GAMBA BLANCHE AU BOUILLON D'OURSIN

POISSON

LOUP DE MER SAUVAGE AVEC BISCUIT D'ALGES

VIANDE

GRILLADE DE PORC À LA CRÈME DE PANAIS ET BOUCHÉE DE FOIE

PRÉDESSERT

MOUSSE DE YUZU

DESSERT

BRIOCHE CARAMÉLISÉE

55€
par personne

MENU PAR TABLE COMPLET | BOISSONS NON COMPRISES |
ACCOMPAGNÉ DE PAIN ET BEURRE AUX FINES HERBES MAISON | RÉSERVATIONS JUSQU'À 22.30H