



PARA PICAR

Croquetas de bogavante con salteado de boletus y salsa teriyaki	10 €
Lingote de foie y turrón con crumble de sésamo, coulis de albaricoque y brioche crujiente	13 €
Quisquilla hervida de la bahía	16 € (100 gr)
Gamba roja de Santa Pola	18 € (100 gr)
Jamón ibérico de bellota	25 €

ENTRANTES FRÍOS Y ENSALADAS

Coca hojaldrada de verduras asadas, mousse de queso de cabra y sardina ahumada con dulce de tomate	9 €
Teja de maíz de langostinos, salmón marinado y aguacate con muselina de wasabi	9 €
Ensalada templada de espárragos verdes, queso de cabra y virutas de jamón ibérico	10,5 €
Cogollos de tudela rellenos de mousse de buey de mar con vinagreta de ají	12,5 €
Ensalada de langostinos y vieiras emparilladas con verduras de temporada al curry rojo	13,5 €
Terrina de tomate en tres texturas y mojama con polvo de almendras y hueva de atún, mahonesa de aceitunas negras y albahaca	14,5 €
Tartar de atún con ensaladilla de apio-nabo y gazpachuelo de wakame	15,5 €
Monaguillos	19 €
Timbal de bogavante y aguacate con gazpachuelo de ají	23,5 €

ENTRANTES CALIENTES Y SOPAS

Sopa de apio y ave, con “rellenos” de carne	7 €
Pimientos de piquillo rellenos de copa ibérica con glaseado de jamón y crujiente de patata	9,5 €
Velouté de mejillones al azafrán con raviolis de espinacas	10 €
Saquito de rabo de toro y tamarindo con chips de boniato	10,5 €
Raviolis de zamburiñas emparilladas con compota de cebolla y lomo ibérico, leche de coco	13 €
Crujiente de boquerones con espinacas y requesón, compota de pimientos	12 €
Dátil con jamón ibérico y foie en camisa de croissant, coulis de granada	13,5 €
Corazones de alcachofas rellenos de pulpo al gratén de vera	14 €

ARROCES

Arroz con costra	13,5 €
Arroz de verduras con boquerones y bacalao	13,5 €
Arroz de habitas tiernas, ventresca de atún y pimientos asados	14 €
Arroz meloso de setas y codornices con caracoles	15 €
Arroz a banda	16 €
Arroz de bogavante	30 €

PESCADOS

Lomo de bacalao confitado con sus callos estofados, crema de garbanzos y acelgas rojas salteadas	15,5 €
Suprema de corvina con pisto de tomates secos y alioli de azafrán	18 €
Popietas de merluza en costra crujiente, puré de guisantes y emulsión de curry rojo	18,5 €
Pulpo en tempura con mahonesa templada de kimchi y salicornia al perfume de ajo	19,5 €
Lenguado relleno de royal de coliflor con ñoquis de parmesano y muselina de berberechos	23,5 €
Ventresca de atún emparillada con habitas tiernas, coulis de pimientos rojos y ajo negro	25,5 €

CARNES

Pluma ibérica confitada al jengibre con puré de apio-nabo y salsa de P.X.	17 €
Paletilla de cordero deshuesada con salteado de sus mollejas, espárragos verdes y patatas soufflé, glaseado de tomillo	19 €
Escalope de foie con chutney de mango y nabo daikon, salsa teriyaki de tonka	21 €
Solomillo de ternera con canelón de patata y queso brie, salsa de seta shitake	21,5 €
Lomo de Angus emparillado con patatas rellenas de torta del casar, crema de padrón y jugo de jerez	22 €
Chuleta de Ávila con cebolletas glaseadas y alcachofas fritas, salsa charcutera	24 €

IVA incluido

Menú degustación

(* platos seleccionados por nuestro chef)
3 platos y 1 postre *
35 € IVA incluido

Menú gastronómico

(* platos seleccionados por nuestro chef)
5 platos y 2 postre *
50 € IVA incluido

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.