

MENÚ

Canelón de ceviche de verduras de nuestro huerto

Tosta de paté de ajo negro, anguila al humo

Teja de arroz colorado, pollo crujiente y salsa secreta

Brioche salado de especias locales

Homenaje a Valencia con caviar

Geleé de ostra valenciana, gel de apio, caviar, limón y aéreo de Marcona y chufa

Bogavante de Apicius a Hervé This

Bogavante, su coral, nitro-perlas de verduras, polen y hojas

Nuestra huerta y brasa

Gazpacho de remolacha braseada, su ceniza, mollitas, y atún al humo

Esmorzaret en el Postiguet

Sardina escabechada, mollitas de sus pieles y encurtidos

Recordando a Heinz Orth – Restaurante El Girasol

Ventresca templada en aceite de morcilla, crema de yema primaria y migas de mar

Nuestro Foie gras y zonas de Alicante

Viñas (fondillón), huerta (tierra de cítricos y tomates secos), mar (caviar de sardina) y montaña (liebre y trufa de Mariola)

Un pez para las mil y una noches

Salmonete, ligero escabeche, crema de ajo, clavo y laurel

In memoriam del príncipe Curnonsky

Lenguado de bahía, sal de sus huevas, coco y tamarindo

Las tres culturas

Arroz de dulce a salado

El conejo se cuele en el huerto

Lomillos de conejo, jugo de sus huesos con toques de melocotón en texturas y caracoles del coto

Osmazomo o la quinta esencia de un pichón

Pichón con salsa de reducción del ave, cerezas de la montaña de Alicante ahumadas y su paté

DULCES

Nuestro oasis de cítricos

Zanahoria rallada en almíbar de vainilla, compota de naranja, crema quemada de mandarina, flores de nuestro campo, velo de gelatina traslúcida de naranja, granizado de moscatel, magdalena de mandarina

La Marcona y el fondillón, la tradición en su envoltura actual

Mousse de turrón Xixona, gianduja de turrón, bizcocho de turrón, almendra Marcona caramelizada, cremoso de fondillón

BODEGA

Fino Lagar

Cava Els Vents

Brutal

Nicolás Perrin Viognier 2012

Sitta Laranxa 2014

Moscato D'Asti 2016

Gessami 2015

Aljibes 2013

Xericó 2015

Main Divide Pokiri Reserve 2014

Rutherglen Muscat