



Orígenes y Legado

Ostra en all i pebre y piparra ahumada	6,5€
Gamba roja	28€/100g
Anchoa sobre brioche hojaldrado con tomate verde y papada ibérica	7€
Cocido frío de Santa Pola	22€
Coca "amb" tonyina de almadraba y helado de almendra Marcona	22€
Tartar de salchicha de Pinoso, yema confitada y mostazas	14€
Picaña de vaca Rubia selección LYO, 200 días de maduración	18€

Para su comodidad los siguientes bocados se servirán de manera individual

Foie, maíz y escalivada en jugo de ajillo	24€
Setas, brócoli y tuétano en infusión de vaca madurada y hierbas	25€
Mejillón y vainas fresccas en escabeche de pollo a l'ast	18€
Kokotxa de merluza, calabacín y su jugo con pimienta de Sichuan	26€
Espardeña, pesto de pistacho, jugo de pollo y papada ibérica	30€

Del Mar, del Aire y la Tierra

Raya a la Meunière, setas salteadas y algas	26€
Salmonete en caldero	30 €
Magret de pato, jugo de asado y zanahorias	26€
Secreto de Buey mestizo madurado, selección LyO, con salsa de pimientas	31€
Arroz de atún de Almadraba "en ceba"	22€

El Caviar

Caviar Osetra (20g)	48€
Caviar Beluga Imperial (30g)	120€
Ostra con 3g de caviar Osetra	12,5€
Kokotxa de merluza, calabacín y su jugo con pimienta de Sichuan con 5g de caviar Osetra	35,5€
Raya a la Meunière, setas salteadas y algas con 5g de caviar Osetra	38,5€

Dulces artesanos

Ceviche dulce de frutas	9€
Brownie Sacher, melocotón escalivado y vainilla Bourbon	9€
Flan con chantilly de algarroba	7€
Selección de quesos	12€

Servicio de pan artesano de masa madre con centeno y espelta y mantequilla aliñada	5€
--	----

Menú Degustación (3 entrantes + 1 principal a elegir + Postre)

60€/Pers



10 % de I.V.A incluido en precios