



POUR GRIGNOTER

Jambon ibérique de gland	20 €
Camérons buillis de la Baie	15 € (100 gr)
Nid de croquettes de homard sauce tartare	10 €
Crevette rouge de Santa Pola	16 € (100 gr)
Terrine de foie caramélisée avec compote de pomme au four, noisettes moulues et jaunes de grenade	11,5 €

ENTRÉES FROIDS ET SALADES

Monaguillos (assortiment de 8 entrées)	19 €
Salade de langoustins et petites coquilles Saint-Jacques grillées, avec légumes de saison au curry rouge	14 €
Salade tiède d'asperges verts, fromage de chèvre et copeaux de jambon ibérique	10,50 €
Salade de mangue, jambon de canard et roquette sauce de miel et moutarde	11,50 €
“Teja” de maïs avec langoustins, saumon mariné, avocat et mousseline de wasabi	10 €
Tartare de thon et beterrave avec légumes au vinaigre et mayonnaise de soja	10,50 €
Carpaccio de crevettes et pétoncles avec germes assaisonnés au fruit de la passion	18 €
“Coca” millefeuilles de légumes grillées, mousse de fromage de chèvre et sardine fumée	11 €

ENTRÉES CHAUDES ET SOUPES

Crème d'asperges verts et brocoli avec gnocchi parmesan et chips de patate douce	10,50 €
Soupe de poule avec poireaux tendres, oeuf poché et croutons aux fins herbes	10 €
Coeurs d'artichauts farcies de seiche au gratin d'ali-oli	14 €
Fleur de courgette en tempura avec areignée de mer et capucines de moules	13,50 €
Zamburiñas (petites coquilles Saint-Jacques) grillées avec bacon ibérique, poireaux tendres et vinaigrette d'ail	13,50 €
Moules farcies avec artichauts marinées “en escabeche”	9,50 €
Poivrons de Piquillo avec canard glassé d'orange et polenta croustillant	9,50 €
Sachets de queue de toro et tamarin avec chips de patate douce	14,50 €
Homards de Norvège en chemise de chou avec biscuit de riz, crème de coco et curry vert	18 €

RIZ

Riz à banda (cuit en soupe de poisson)	16 €
Riz con costra (paella viande couvert d'oeuf battu, au four)	13 €
Riz de fèves baby, ventrèche de thon et poivrons grillés	14 €
Riz de poulet campagnard, crevettes rouges et petites seiches	17 €
Riz de légumes, anchois et morue	13 €

POISSONS

Dos de morue confit, avec poivrons grillés, aubergines au feu de bois à l'huile de crevettes	15 €
Poulpe sauté sauce hoisin, crème de pommes de terre fummées et onion croustillant	18,50 €
Suprême de courbine avec sauté de linguine de seiche et asperges, sauce romesco	19,50 €
Dos de merlu au pil-pil d'ail noir avec sauté de fèves baby et longe de porc	20 €
Filets de sole avec mousse d'asperges blancs, millefeuilles de morilles sauce cardamome	23,50 €
Tataki de ventrèche de thon avec crème de haricots verts et croustillant de bacon	25 €

VIANDES

Plume ibérique confit au gingembre avec purée de céleri, navet et sauce Pedro Ximénez	17,50 €
Épaule d'agneau rotie à basse température avec pommes de terre soufflé et chanterelles, sauce teriyaki au romarin	18 €
Petit cochon grillé avec croustillant de pommes de terre et poire, coulis de vin rouge au thim	20 €
Filet de veau avec cannelloni de pomme de terre et fromage brie, sauce shiitake	22 €
Dos de veau de lait avec risotto de blé sarrasin et truffes, sauce royale	22 €
Entrecôte d'angus avec ccomesquis de pieds de porc et boletus, sauce bearnaise de vin rouge	23 €

TVA comprise

Menu Dégustation
3 plats et 1 dessert *
35 € TVA comprise

Menu Gastronomique
5 plats et 2 desserts *
50 € TVA comprise

* Plats sélectionnés par notre chef

Pour plus d'informations concernant la présence d'un allergène alimentaire dans le menu, demander à notre personnel.