NUESTRA

CARTA

































000	Croquetón de bellota, foie y miel de pino Croqueta melosa de jamón de bellota con hígado de pato francés	4.75 €
	y gel de pino del MontSant.	
	Brioche de erizo de mar con anchoa del cantábrico y huevas de arenque Ensaladilla de uni, sobre brioche de mantequilla ligeramente tostado, anchoa oro del Cantábrico y huevas de arenque.	4.95 €
	Ostra cítrica	6.95 €
	Ostra Gillardeau, aliño acidulce, uva de mar y caviar cítrico	/-
0000	Coca de dacsa, carabinero y leche de tigre con maracuyá y ají amarillo Coca tradicional de La Safor ligeramente tostada	7.95 €
	y carabinero a la brasa acompañado de un aliño peruano a base de maracuyá y ají amarillo.	1,5
888	Oreja melosa, quisquilla y salsa Pekín de mango	6.50 €
	Oreja de cerdo a baja temperatura y quisquilla acompañada de un aliño tradicional pekinés a base de mango.	
0800	Guiso de atún sobre mantou japonés	5.95 €
	Ventresca de atún guisada con su propio jugo reducido y tapenade de encurtidos sobre bollo de pan japonés.	
A CIA		
	Jamón 100% bellota 5J	25.95 €
	Tabla de queso	23.95 €

Selección de 6 quesos acompañados de maridajes de temporada



























LOS IMPRESCINDIBLES

0000	Ensalada de queso, encurtidos valencianos y aceite de trufa Stracciatella de queso de "mocadoret" de la Llosa con encurtidos valencianos, tomate verde en samorra y aceite de trufa.	13.95€
● 🍪 🍪	Atún rojo, ajoblanco de sésamo y tomate miso Atún rojo del mediterráneo sobre una crema de ajoblanco de sésamo y tomate a la brasa con miso blanco	17.95 €
© & &	Vieira, flan de naranja y jengibre con gazpacho de jalapeño Vieira gallega sobre flan de jengibre y naranja valenciana con un gazpacho de jalapeño.	18.95 €
	Espiral de foie, manzana y salmorreta de frutos rojos Hígado de pato "micuit" con manzana caramelizada acompañada del sofrito tradicional alicantino y frutos rojos.	21.95 €
	Molleja de cordero, puntilla, cremoso de tinta y yogur cítrico Mollejas de cordero marinadas en limoncello, sobre una fina crema de tinta de calamar, puntilla y aliño de yogur cítrico.	17.95 €
	Pargo, caldo de alubia blanca y napicol Pargo del atlántico acompañado de un jugo de alubia blanca y napicol del terreno confitado.	21.95 €
080	Lubina salvaje, pil-pil y verdes de temporada Lomo de lubina con pil-pil de sus propias cabezas, acompañado de verduras según temporada.	22.95 €
	Lasaña de guiso de pato y holandesa ahumada Guiso lento de pato intercalado con pasta wanton, holandesa ahumada y jugo reducido.	22.95 €

Royal de conejo, crema de castaña y demi-glace de conejo

sobre una crema de castaña y jugo de conejo.

Clásica royal de conejo, relleno con una farsa de foie y frutos secos,

22.95 €































🗪 🙆 🎱 Arroz del senyoret 18.95 € Arroz de marisco y pescado, se puede servir seco o meloso.

> Paella valenciana (bajo encargo) 16.95 €

Arroz de conejo, pollo, bajoqueta, tomate y garrofó.

17.95 € Arroz al horno (bajo encargo) Arroz de carne cocinado en cazuela de barro.

Consulte nuestras sugerencias de arroces fuera de carta

POSTRES

7.95 € 🥬 🕜 😘 🕼 😂 Tarta de queso con frutos rojos Crema ligera de queso con un interior de frutos rojos y galleta de mantequilla. 🚵 🥟 🕜 🖒 Cítricos del MontSant 6.95 € Reconocimiento a las 25 variedades de cítricos valencianos presentes en los jardines del MontSant. 🥬 🕜 😘 🕼 🏖 Avellana, chocolate y café 8.95 €

Mousse de avellana, toffee de café, cacao y avellana tostada. 11.95 € Pastel líquido en el interior de crema de chocolate blanco y helado de

🥬 🕜 Servicio de pan

almendra amarga

Variedad de 3 panes artesanales, aceite de oliva virgen extra y mantequilla.

4.50€

Todos los precion incluyen el 10% de IVA

