

MENÚ LATIDOS

(solo mediodía)

Canapés
Amuse-bouche
Un entrante
Un pescado
Una carne
Postre
Petits fours

45€

MENÚ BEAT

Canapés
Aperitivos
Amuse-bouche
Dos entrantes
Un pescado
Una carne
Prepostre
Postre
Petits fours

60€

MENÚ JOSE MANUEL MIGUEL

Canapés
Aperitivos
Amuse-bouche
Cuatro entrantes
Un pescado
Una carne
Prepostre
Postre
Petits fours

89€

Platos con sujeto, verbo y predicado

ENTRANTES

Salmonete de Roca

en ballotina con hinojos, gel de remolacha al jerez, rúcula y mahonesa yodada. 23€

Callos y cocochas de bacalao

trabajados como un guiso tradicional. 23€

Gamba Blanca de Cullera

en tartar, melón encurtido y ajo blanco. 23€

Cigala Tronco

marcada con su bisque, mousse y endivia glaseada. 24€

Tomates

en diferentes texturas con ventresca de atún rojo. 21€

Gamba Roja de Denia

en raviolis con tirabeques y ajos tiernos. 22€

Arroz bomba de la Albufera

meloso con holandesa de algas, navajas, calamar y pulpo. 23€

Yema de huevo de corral

con Trufa de verano, Wagyu y salsa de queso de Callosa. 22€

Lo que nos brinda la temporada

PESCADOS

Lubina salvaje

con un puré fino de brócoli y berros, mini puerros glaseados y salsa holandesa. 32€

Rodaballo de Galicia

guiso de judías blancas y salsa de vino blanco al raifort. 34€

Peix de Llotja. 30€

CARNES

Pichón de Bresse

puré de zanahoria a la vainilla y salsa diablo. 31€

Solomillo de Rubia Gallega

con su cecina, gnocchi y espinacas. 33€

Cochinillo lechal de Segovia

y manzana. 32€

Un viaje al origen

POSTRES

Plátano y miel
con sorbete de pasión y
chocolate blanco. 11€

Nuestro Kiwi. 11€

Bombón de chocolate
con cerveza negra, helado de pistachos
y gel de naranja. 11€

Café
en biscuit glacé helado de mascarpone
y sirope de carajillo. 11€

Un dulce colofón