



MENÚ GOURMET

GOURMET MENU

COMPARTIR EN MESA – STARTERS TO SHARE

JAMÓN DE BELLOTA GRAN RESERVA
BELLOTA IBERIAN HAM GRAN RESERVA

TABLA DE QUESOS SELECCIÓN DEL CHEF
CHEESE SELECTION

GAMBA ROJA DE DENIA (1 UNID X PERSONA)
RED SHRIMPS FROM DENIA (1 PER PERSON)

FOIE MI-CUIT LACADO CON VINAGRETA CORTADA DE FRUTOS SECOS Y
CONFITURA DE PETALOS DE ROSA
FOIE MI-CUIT WITH NUTS DRESSING AND ROSE PETAL JAM

PRIMEROS A ELEGIR – FIRST DISHES TO CHOOSE

ARROZ MELOSO DE PATO Y CALABAZA CON BOLETUS
CREAMY RICE WITH DUCK, PUMPKIN AND BOLETUS

CANELÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON JUGO TRUFADO DE BUEY
HAM STUFFED CANNELONI WITH TRUFFLE OX JUICE

JARDÍN DE VERDURAS GLASEADO CON Matices MEDITERRÁNEOS
VEGETABLE GARDEN WITH MEDITERANEAN GLAZE

ENSALADA DE BOGAVANTE CON BROTES TIERNOS Y SALSA DE YOGUR Y ENELDO
LOBSTER SALAD WITH GREEN SPROUTS AND YOGURT AND DILL SAUCE

SORBETE - SORBET

SEGUNDOS A ELEGIR - SECOND DISHES TO CHOOSE

CORVINA SALVAJE CON SALTEADO DE TIRABEQUES Y AJOS TIERNOS
WILD CORVINA WITH SAUTÉED ASPARAGUS AND GREEN GARLIC

RODABALLO A LA BRASA CON SALSA ROMESCU DE AVELLANA TOSTADA
GRILLED TURBOT WITH ROMESCU HAZELNUT SAUCE

COCHINILLO LECHAL CON GLASEADO DE OPORTO A LA VAINILLA
SUCKLING PIG WITH OPORTO AND VANILLA GLAZE

SILLA DE CORDERO CON NAPE DE SALSA PIMIENTA AL ROMERO
LAMB WITH PEPPER AND ROSEMARY SAUCE

POSTRES A ELEGIR – DESSERTS TO CHOOSE

TEXTURAS DE CHOCOLATE
CHOCOLATE TEXTURAS

TATIN DE MANZANA CASERO CON HELADO ARTENSANO DE VAINILLA
APPLE TATIN WITH ARTISAN VANILLA ICE-CREAM

CREMOSO DE QUESO CON COULIS DE FRESA CASERO Y CREMA DE FRUTA DE LA PASIÓN
CREAMY CHEESE DESSERT WITH STRAWBERRY COULIS AND PASSION FRUIT CREAM

*85€ EUROS POR PERSONA / PER PERSON
BEBIDAS NO INCLUIDAS / DRINKS ARE NOT INCLUDED*