



MENÚ "RANCHO MARINERO DE A BORDO, POR NUESTRA COSTA"

Pan y Aceite de oliva virgen extra (CV DOP)

DESAMARRE

- Llanqueta con muselina de hierbas (ECO)
 - Gamba "Costa Azahar"
 - Mantequilla de anchoas
- Boquerón de la luz (tipo de pesca) escabechado en frío, y albardado en lechuga de mar
 - Lluenta (Concha fina), preparada

NAVEGAMOS

- Caballa marinada con crema de cebolla (ECO)

TODO A ESTRIBOR

- Bisque frío espumoso de galeras y tomate (CV)
 - Graten de galeras

CHORRANDO REDES

"Canana" (variedad de calamar de nuestra costa) en su jugo

EL RANCHO DE LOS MARINEROS

Arroz DE Valencia (DOP) cremoso de navajas

EN LA TRÍA DEL PESCADO

Rape tibio semicurado, en alioli y pebre blanco, con cremoso de patata (ECO)

LLEGANDO A PUERTO

Turrón de Alicante, chufa de Valencia (DOP) y canela

SUBASTA EN LONJA

Cremoso de chocolate blanco, con mosaico de cítricos de Valencia y maracuya

94,00 euros

pan, petit fours e I.V.A incluidos

Raúl Resino
restaurante