



MENU DU DIXIÈME ANNIVERSAIRE

DÉPART DU PORT 1

- Concombre de mer, à la mousseline de microalgues
 - Crevette, courgettes et pistaches
- Ortie de mer, au sabayon de galère
 - Beurre d'anchois de Vinarós

DÉPART DU PORT 2

- Rasoir et endives au cava
- Maquereau, amande Marcona et feuille de citronnier
- Bisque d'igalas, blanche infusée au citronela

TOUT AU PORT

Bonite marinée à froid

CALME DE LA MER

Artichaut en all i pebre d'artichauts, cornetas (variété d'escargot de mer) et allophyllles marinées

FILETS DE PÊCHE VERS LA MER

« Canana » (variété de calamar de nos côtes)

LE RANCH DES MARINS

Sopes Rosellades, poulpe, œuf ET bouillon des pêcheurs

SÉLECTION DU POISSON

Pintarroja popieta, à la fécule de riz et au crabe blanc de Benicarló

ARRIVÉE AU PORT

Chufa, réglisse ET cardamome

ENCHÈRES SUR LE MARCHÉ

Côte Azahar; (Crème de citron, crumble d'orange, caillé de romarin, évo, lavande et agrumes locaux)

99, 00 euros

Pain, petits fours ET TVA incluse

Suggestion à ajouter au menu: Caixeta al natural (mollusques locaux) 6 euros

Raül Resino
restaurante