



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

DESAMARRE

- Llanqueta con muselina de hierbas
 - 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)

NAVEGANDO

- Caballa marinada con crema de cebolla morada

TODO A ESTRIBOR

- Bisqué frío espumoso de galeras
 - Gratén de galeras

CHORRANDO REDES

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

EL RANCHO DE LOS MARINEROS

- Arroz cremoso de navajas

EN LA TRÍA DEL PESCADO

- Rape tibio semicurado, en all i pebre blanco

LLEGANDO A PUERTO

- Pera, chufa y limón

SUBASTA EN LONJA

- Cremoso de chocolate blanco, con mosaico de cítricos locales y maracuyá

94,00 euros
pan, petit fours e I.V.A incluidos



MENÚ

"ON BOARD OUR SEAFOOD RANCH, AROUND OUR COAST"

UNDOCKING

- Llanqueta (regional fish) with herbs mousseline
 - Prawn "Costa Azahar"
 - Anchovie butter
- Light whitebait (type of fishing) cold pickle, rolled in sea lettuce
 - Lluenta (regional bivalve mollusc)

WE SAIL

- Marinated mackerel with red onion cream

HARD A-STARBOARD

- Cold foamy bisque of mantis shrimp
 - Mantis shrimp gratin

CASTING NETS INTO THE SEA

- "Canana" (variety of squid from our regional coast) in its own juice

THE SAILORS RANCH

- Razor clams creamy rice

IN THE TRIA OF FISH

- Semi-cured warm monkfish in white all-i-pebre sauce

REACHING PORT

- Pear, tiger nut and lemon

FISH MARKET AUCTION

White chocolate mousse
with mosaic of local citrus and passion fruit

94,00 euros

Bread, petit fours and VAT included