

R

ZEHNTES JUBILÄUMSMENÜ

VERLASEEN DES HAFENS 1

- Seegurke mit Mikroalgen-Musselin
- Garnele, Zucchini und Pistazien
- Seenessel, mit Galeerensabayon
- Sardellenbutter aus Vinarós

VERLASEEN DES HAFENS 2

- Rasiermesser und Endivien in Cava
- Makrele, Marcona-Mandel und Zitronenblatt
- Creme aus weißen Flusskrebse, angereichert mit lemon gras

ALLES NACH BACKBORD

Kalt eingelegter Bonito

RUHE DES MEERES

Artischocke in Artischockensauce, Kornetts (eine art Meeresschneckenart) und eingelegten Allophyllen

NETZE INS WASSER WERFEN

„Canana“ (Tintenfischsorte von unserer Küste)

DIE SAILORS RANCH

Sopes Rosellades, Oktopus, Ei und Fischerbrühe

IN DER FISCH-TRIA

Pintarroja popieta, mit Reisstärke und weißen Krabben aus Benicarló

ANKUNFT IM HAFEN

Chufa, Lakritze und Kardamom

AUKTION IM MARKET-MARKT

Costa Azahar; (Zitronencreme, Orangenstreusel, Rosmarinquark, Evoo, Lavendel und lokale Zitrusfrüchte)

99,00 Euro

Brot, Petit Fours und Mehrwertsteuer inklusive

Vorschlag zur Ergänzung des Menüs: Caixeta al natural 6 Euro

Raül Resino
restaurante