



BIENVENIDOS A LA QUE ÉS SU CASA

MENÚ DEGUSTACIÓN SORPRESA

Menú enfocado al mar, compuesto de cinco aperitivos,
tres entrantes, un plato principal, prepostre y postre.

53,00 euros
pan, petit fours e I.V.A incluidos

Rogamos comenten sus alergias o intolerancias a nuestro equipo de sala

SUGERENCIAS

Ostra rizada del Delta del Ebro con granizado de cava y lima, y puré de mango

7 euros

Espardeña sobre pil – pil marino

7 euros

Caixeta preparada al limón

7 euros

Raúl Resino
restaurante



MENÚ GASTRONÓMICO RAÚL RESINO

PICA PICAS

- Caldo de betas y miso con algas wakame
 - Mantequilla de anchoas
- Boquerón de la luz (tipo de pesca) escabechado en frío, y albardado en lechuga de mar
 - Relleno de tigre de mejillón

AMUSE BOUCHE

- Bisque frío espumoso de galeras
 - Gratén de galeras

MENÚ

Caballa marinada sobre licuado de almendra marcona de Albocásser

Crema de cigalitas de Sant Carles de la Rápita infusionada con limón-gras, y cereal marino

Langostino en salazón con hinojo, jugo marino, huevas de pez volador y Ramallo de mar

Suquet de pajel en marinera de miso,
y espagueti de mar

Guiso de pulpo y garbanzos, de antiguos marineros Benicarlandos actualizado

Arroz meloso de navajas "Canut" del Delta del Ebro

Pescado del día de nuestra lonja Benicarlanda, en all i pebre blanco y cometas (variedad de caracol de mar)

Nuestra versión del agua de Valencia de "Yuzu"

Cre moso de chocolate blanco,
con mosaico de cítricos locales y maracuyá

73,00 euros

pan, petit fours e I.V.A incluidos

Raúl Resino
restaurante