



MENU RAÚL RESINO

DÉPART DU PORT 1

- Crevette, courgettes et pistaches AOVE ECO CV
 - Ortie de mer, au sabayon de galère
 - Beurre d'anchois de Vinarós
 - Caixeta al natural (mollusques locaux)

DÉPART DU PORT 2

- Rasoir et endives au cava
- Bisque d'igalas, blanche infusée au citronela
- Brandade de moules et cornichons marins

Pêche de nuit

Maquereau, amande Marcona et feuille de citronnier ECO CV

TOUT AU PORT

« Canana » (variété de calamar de nos côtes)

FILETS DE PÊCHE VERS LA MER

Thon marinée à froid ECO CV

LE RANCH DES MARINS

Sopes Rosellades, poulpe, œuf ET bouillon des pêcheurs ECO CV

SÉLECTION DU POISSON

Brótola (poisson local), crabe blanc de Benicarló et menthe poivrée DO VALENCIA

ARRIVÉE AU PORT

Chufa, réglisse ET cardamom DO VALENCIA

ENCHÈRES SUR LE MARCHÉ

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

99, 00 euros

Pain, petits fours ET TVA incluse

Suggestion à ajouter au menu: Concombre de mer, à la mousseline de microalgues 9 euros

Surtido de quesos ecológicos CV de Cati y miel ecológica CV 10 euros

Raúl Resino
restaurante