



MENÚ DÉCIMO ANIVERSARIO

DESAMARRE 1

- Espardeña con muselina de microalgas
 - Gamba, calabacín y pistacho
- Ortiguilla de mar, con sabayón de galeras
 - Mantequilla de anchoas de Vinarós

DESAMARRE 2

- Navaja, y endivias al cava
- Caballa, almendra marcona, y hoja de limonero
- Bisque blanco de cigalas, infusionado con lemon – gras
- Bramdada de Mejillones y encurtidos marinos

TODO A BABOR

“Canana” (variedad de calamar de nuestra costa)

CHORRANDO REDES

Bonito escabechado en frío, con uvas de mar

EL RANCHO DE LOS MARINEROS

Sopes Rosellades, pulpo, huevo, y caldo de pescadores

EN LA TRÍA DEL PESCADO

Popieta de Pintarroja, con almidón de arroz y cangrejo blanco de Benicarló

LLEGANDO A PUERTO

Chufa, regaliz, y cardamomo

SUBASTA EN LONJA

Costa Azahar; (Crema de limón, crumble de naranja, cuajada de romero, aove, lavanda, y cítricos locales)

99,00 euros

Pan, petit fours e I.V.A incluidos

Sugerencia para añadir al menú: Caixeta al natural 6 euros

Raúl Resino
restaurante