



MENÚ “RANCHO MARINERO DE PESCADORES”

DESAMARRE

- Crema de cigalas infusionada con limón gras
- Caixeta 50º
- Sepionet de la Punxa encebollado
- Mantequilla de anchoas

CHORRANDO REDES

- Boquerón de la luz (tipo de pesca) escabechado en frío, y albardado en lechuga de mar
- Guiso de antiguos marineros Benicarlandos, de pulpo y garbanzos
- Profiterol marino, de brandada de pez Ballesta

TODO A BABOR

- Bisque frío espumoso de galeras
- Graten de galeras

EN LA TRIA DEL TRASMALLO

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

LLEGANDO A PUERTO

Arroz cremoso de navajas, con pez araña

Rape tibio semicurado, en all i pebre blanco

SUBASTA EN LONJA

Manzana verde, kiwi, limón, y estragón

Cremoso de chocolate blanco, con mosaico de cítricos locales y maracuya

86,00 euros pan, petit fours e I.V.A incluidos

Raúl Resino
restaurante