



MENÚ "RANCHO MARINERO DE A BORDO, POR NUESTRA COSTA"

DESAMARRE

- Llanqueta con muselina de hierbas
 - Gamba "Costa Azahar"
 - Mantequilla de anchoas
- Boquerón de la luz (tipo de pesca) escabechado en frío, y albardado en lechuga de mar
 - Caballa marinada con crema de cebolla morada

MARISCADA EN LA MAR CHICA

- Langostino en salazón
- Caixeta al natural
- Lluenta (concha fina)
- Mejillón en aspic

TODO A ESTRIBOR

- Bisque frío espumoso de galeras
- Graten de galeras

CHORRANDO REDES

"Canana" (variedad de calamar de nuestra costa) en su jugo

EL RANCHO DE LOS MARINEROS

Arroz cremoso de navajas

EN LA TRÍA DEL PESCADO

Rape tibio semicurado, en alioli y pebre blanco

LLEGANDO A PUERTO

Pera, chufa y limón

SUBASTA EN LONJA

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

94,00 euros

pan, petit fours e I.V.A incluidos

Raúl Resino
restaurante