

R

## RAÚL RESINO MENÜ

### VERLASEEN DES HAFENS 1

- Garnele, Zucchini und Pistazien
- Seenessel, mit Galeerensabayon
  - Sardellenbutter aus Vinarós
  - Caixeta al natural

### VERLASEEN DES HAFENS 2

- Rasiermesser und Endivien in Cava
  - Creme aus weißen Flusskrebse, angereichert mit lemon gras
    - Brandade aus Muscheln und Meeressgurken
    - **Nachtangeln**
- Makrele, Marcona-Mandel und Zitronenblatt

### ALLES NACH BACKBORD

“Canana“ (Tintenfischsorte von unserer Küste)

### NETZE INS WASSER WERFEN

Kalt eingelegter Thunfisch

### DIE SAILORS RANCH

Sopes Rosellades, Oktopus, Ei und Fischerbrühe

### IN DER FISCH-TRIA

Brótola (lokaler Fisch), weibe Krabbe aus Benicarló und Pfefferminze

### ANKUNFT IM HAFEN

Chufa, Lakritze und Kardamom

### AUKTION IM MARKET-MARKT

Costa Azahar; (Zitronencreme, Orangenstreusel, Rosmarinquark, Evoo, Lavendel und lokale Zitrusfrüchte)

**99,00 Euro**

**Brot, Petit Fours und Mehrwertsteuer inklusive**

**Vorschlag zur Ergänzung des Menüs: - Seegurke mit Mikroalgen-Musselin 9 Euro**

*Raúl Resino*  
restaurante