

R

RAÚL RESINO MENÜ

VERLASEEN DES HAFENS 1

- Garnele, Zucchini und Pistazien AOVE ECO
- 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 ECO -Mandel und Zitronenblatt

ALLES NACH BACKBORD

“Canana“ (Tintenfischsorte von unserer Küste) AOVE ECO

NETZE INS WASSER WERFEN

Kalt eingelegter Thunfisch ECO

DIE SAILORS RANCH

Sopes Rosellades, Oktopus, Ei und Fischerbrühe ECO

IN DER FISCH-TRIA

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

ANKUNFT IM HAFEN

Chufa, Lakritze und Kardamom DO VALENCIA

AUKTION IM MARKET-MARKT

(Zitronencreme, Orangenstreusel, Rosmarinquark, Evoo, Lavendel und lokale Zitrusfrüchte) IGP VALENCIA

99,00 Euro

Brot, Petit Fours und Mehrwertsteuer inklusive

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

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

Raúl Resino
restaurante