



## MENU RAÚL RESINO

### DÉPART DU PORT 1

- Crevette, courgettes et pistaches
- Ortie de mer, au sabayon de galère
  - Beurre d'anchois de Vinarós
- Caixeta al natural (mollusques locaux)

### DÉPART DU PORT 2

- Rasoir et endives au cava
- Bisque d'igalas, blanche infusée au citronela
- Brandade de moules et cornichons marins

### Pêche de nuit

Maquereau, amande Marcona et feuille de citronnier

### TOUT AU PORT

« Canana » (variété de calamar de nos côtes)

### FILETS DE PÊCHE VERS LA MER

Thon marinée à froid

### LE RANCH DES MARINS

Sopes Rosellades, poulpe, œuf ET bouillon des pêcheurs

### SÉLECTION DU POISSON

Brótola (poisson local), crabe blanc de Benicarló et menthe poivrée

### ARRIVÉE AU PORT

Chufa, réglisse ET cardamome

### ENCHÈRES SUR LE MARCHÉ

Côte Azahar; (Crème de citron, crumble d'orange, caillé de romarin, évo, lavande et agrumes locaux)

**99, 00 euros**

**Pain, petits fours ET TVA incluse**

**Suggestion à ajouter au menu: Concombre de mer, à la mousseline de microalgues 9 euros**

*Raúl Resino*  
restaurant