



MENÚ RAÚL RESINO

DESAMARRE 1

- - Gamba, calabacín, pistacho y aove ecológico CV
- Ortiguilla de mar, con sabayón de galeras
 - Mantequilla de anchoas de Vinarós
 - Caixeta al natural y aove ecológico CV

DESAMARRE 2

- Navaja, y endivias al cava
- Bisque blanco de cigalas, infusionado con lemon – gras
- Bramdada de Mejillones y encurtidos marinos

EN LA PESCA DE LA LUZ

Caballa, almendra marcona, ecológica CV de Albocasser y hoja de limonero

TODO A BABOR

“Canana” (variedad de calamar de nuestra costa), y aove ecológico CV

CHORRANDO REDES

Atún escabechado en frío, con crema de cebolla ecológica CV

EL RANCHO DE LOS MARINEROS

Sopes Rosellades, pulpo, huevo ecológico CV, y caldo de pescadores

EN LA TRÍA DEL PESCADO

Brótola (pescado local), cangrejo blanco de Benicarló, hierbabuena, arroz D.O Valencia y tomate de colgar de Alcalà (Calidad CV)

LLEGANDO A PUERTO

Horchata D.O Valencia, regaliz, y cardamomo

SUBASTA EN LONJA

Costa Azahar; (Crema de limón, crumble de naranja, cuajada de romero, aove, lavanda, y cítricos IGP Valencia)

99,00 euros

Pan, petit fours e I.V.A incluidos

Sugerencia para añadir al menú: Espardeña con muselina de microalgas 9 euros

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

Raúl Resino
restaurante