

“SEEFÄHRERMENÜ UNSERER KÜSTE KM 0”

VERLASEEN DES HAFENS 1

- Galeras Graten
- Lapa mit seinem inneren Eintopf, Endivie und Cava
- Meer-Brennnessel-Muschel-Creme
- Sardellenbutter aus Vinarós

VERLASEEN DES HAFENS 2

- Meeräsche, Kürbis und Orange
- Creme aus weißen Flusskrebse, angereichert mit lemon grass
- Makrele und verflüssigte Albocasser-Marcona-Mandeln

NACHTANGELN AUF LICHT

- Sardelle, mit Meer- und Erdfenchel

DER KÖNIG UNSERER KÜSTE

- Warme Garnele in Saft und Lavendel

HAKENANGELN

- Kalt eingelegter Schwertfisch

DIE SAILORS RANCH

- Canana-Reis (lokale Tintenfischsorte)

IN DER FISCH-TRIA

- Pintarroja, in All i pebre Blanco, und Parmentier aus Olivenöl und Meeresspaghetti

ANKUNFT IM HAFEN

- Chufa, Lakritze und Kardamom

AUKTION IM MARKET-MARKT

- Leidenschaft, Kakao, Nougat und Carajillo aus Castellón

105,00 Euros

Brot, Petit Fours und Mehrwertsteuer inclusive

Vorschlag zur Ergänzung des Menüs:
Seegurke mit Mikroalgen-Musselin 12 Euros
Caixeta al natural 8 Euros

Bitte kommentieren Sie Ihre Allergien
oder Unverträglichkeiten gegenüber unserem Personal

Bitte schalten Sie Ihre Mobiltelefone stumm
und beim Telefonieren nach draußen gehen. Danke schön..