

"MENU MARIN DE NOTRE CÔTE KM 0"

DÉPART DU PORT 1

- Galères Graten
- Lapa, avec son ragoût intérieur, endives et cava
- Brandade de moules et ortie de mer
- Beurre d'anchois de Vinarós

DÉPART DU PORT 2

- Rouget, potiron et orange
- Bisque d'cigalas, blanche infusée au citronela
- Maquereau et amandes Albocasser Marcona liquéfiées

PÊCHE DE NUIT À LA LUMIÈRE

- Anchois, au fenouil marin et terre

LE ROI DE NOTRE CÔTE

- Crevette tiède dans son jus et lavand

PÊCHE À L'HAMEÇON

- Espadon mariné à froid

LE RANCH DES MARINS

- Riz Canana (variété locale de calamar)

SÉLECTION DU POISSON

- Pintarroja, dans All i pebre Blanco, et parmentier d'huile d'olive et spaghettis de mer

ARRIVÉE AU PORT

- Chufa, réglisse ET cardamom

ENCHÈRES SUR LE MARCHÉ

- Passion, cacao, nougat et carajillo de Castellón

105,00 euros

Pain, petits fours ET TVA incluse

Suggestion à ajouter au menu:

Concombre de mer, à la mousseline de microalgues 12 euros

Caixeta al natural (mollusques locaux) 8 euros

Veillez commenter vos allergies
ou intolérances envers notre personnel

S'il vous plaît, gardez vos téléphones portables silencieux
et sortez lorsque vous passez un appel. Merci.