



“MENÜ RAÚL RESINO”

VERLASEEN DES HAFENS

- Garnelen und Marcona-Mandeln aus Albocasser
- Creme aus weißen Flusskrebse, angereichert mit lemon gras
 - Seeanemone
 - Sardellen, eingewickelt in Meersalat
 - Sardellenbutter aus Vinarós

MAR CHICA BEACH

Drückerfisch – Brandade und Meeresmosaik

DER KOPFFÜBER DES KÖNIGS DER SEELEUTE

Canana (Lokale tintenfischart) im eigenen saft und mit lauch

HAKENANGELN

Kalt eingelegter Schwertfisch

DIE SAILORS RANCH

Oktopus und kichererbsen in einer weiben all – pebre – sauce von alten seeleuten

EIN REISGERICHT IN CASTELLÓN

Selleriereis mit Miso und getrocknetem Thunfisch

IN DER FISCH-TRIA

Brotola mit meer – und landfenchel

ANKUNFT IM HAFEN

Chufa, Lakritze und Kardamom

AUKTION IM MARKET-MARKT

Weibe Schokolade und Zitrusfrüchte

115,00 euros

Brot, Petit Fours und Mehrwertsteuer inclusive

Vorschlag zur Ergänzung des Menüs:

- Seegurke poêle 12 Euros
- Caixeta al natural (lokale Molluske) 8 Euros

Raúl Resino
restaurante