

## **"MENÚ RAÚL RESINO"**

### **DESAMARRE**

- Gamba blanca y licuado de almendra marcona de Albocasser
- Bisque blanco de cigalas, infusionado con lemon - gras
- Ortiguilla de mar
- Boquerón de la luz albardado en lechuga de mar
- Mantequilla de anchoas de Vinarós

### **LA MAR CHICA**

- Brandada de pez ballesta y matices marinos

### **EL CEFALÓPODO REY DE LOS MARINEROS**

- Canana (variedad de calamar local),  
y guiso de canana en su tinta y puerro

### **EN LA TRÍA DEL PESCADO**

- Langostino de nuestra costa, hinojo y ramallo de mar

### **EL RANCHO DE LOS MARINEROS**

- Pulpo y garbanzos,  
en all i pebre blanco de antiguos marineros

### **PESCA DE ANZUELO**

- Pez espada de anzuelo, escabechado en frío

### **UN ARROCITO A CASTELLÓN**

- Arroz de raíz de apio, miso y lomo de atún rojo

### **LLEGANDO A PUERTO**

- Cardamomo, helado de regaliz, y chufa

### **SUBASTA EN LONJA**

- Chocolate blanco Ivoire y cítricos

**115,00 euros**

Pan, petit fours e I.V.A incluidos

Sugerencias para añadir al menú:

Espardeña poêle 12 euros

Caixeta al natural 8 euros

Rogamos comenten sus alergias  
o intolerancias a nuestro equipo de sala