

## **“MENÜ RAÚL RESINO”**

### **VERLASSEN DES HAFENS**

- Garnelen und Marcona-Mandeln aus Albocasser
- Creme aus weißen Flusskrebse, angereichert mit lemon grass
  - 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

### **IN DER FISCH-TRIA**

- Garnelen, Fenchel und Codium-Algen

### **DIE SAILORS RANCH**

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

### **HAKENANGELN**

- Kalt eingelegter Schwertfisch

### **EIN REISGERICHT IN CASTELLÓN**

- Reis mit Sellerie, Miso und Thunfischfilet

### **ANKUNFT IM HAFEN**

- Chufa, Lakritze und Kardamom

### **AUKTION IM FISCH-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

Bitte kommentieren Sie Ihre Allergien  
oder Unverträglichkeiten gegenüber unserem Personal