

"MENÚ MARINERO DE NUESTRA COSTA KM 0"

DESAMARRE 1

- Graten de Galeras
- Lapa, con guiso de sus interiores, endivia y cava
- Ortiguilla de mar, y brandada de mejillones
- Mantequilla de anchoas de Vinarós

DESAMARRE 2

- Salmonete, calabaza y naranja
- Bisque blanco de cigalas, infusionado con lemon – gras
- Caballa, y licuado de almendra marcona de Albocasser

PESCA NOCTURNA DE LA LUZ

- Boquerón de la luz, con hinojo de mar y tierra

EL REY DE NUESTRA COSTA

- Langostino templado en su jugo y lavanda

PESCA DE ANZUELO

- Pez espada de anzuelo, escabechado en frío

EL RANCHO DE LOS MARINEROS

- Arroz de Canana (variedad de calamar local)

EN LA TRÍA DEL PESCADO

- Pintarroja, en All i pebre Blanco, con parmentier de AOVE y espagueti de mar

LLEGANDO A PUERTO

- Cardamomo, helado de regaliz y chufa

SUBASTA EN LONJA

- Pasión, cacao, turrón y carajillo de Castellón

105,00 euros

Pan, petit fours e I.V.A incluidos

Sugerencias para añadir al menú:
Espaneña con muselina de microalgas 12 euros
Caixeta al natural 8 euros

Rogamos comenten sus alergias
o intolerancias a nuestro equipo de sala

Por favor mantengan los móviles en silencio,
y hablar por él en el exterior del local. Mil Gracias.