

Pour commencer

Médailillon de foie gras, croûte de pain aux figues, pain d'épices, gelée de Fondillón et gel au fruit de la passion.	23€
Thon rouge juste saisi au style japonais et mariné à l'XO, crémeux de pistache.	25€
Tranches de filet de bœuf assaisonné, mangue, coriandre et crème d'avocat.	24€
Salade de crevettes roses, haricots verts, fromage feta, anchois et noix.	21€
Petites seiches <i>Sepionet</i> , joues croustillantes, fèves et aioli.	23€
Tomate variété "Rose d'Altea" à l'huile d'herbes et pesto de tomates séchées, burratina, anchois et terre iodée.	21€
Queues de langoustines et poitrine de porc braisée, jus réduis de terre deet mer, oignons nouveaux.	25€

Côte terre

Agneau, fromage de brebis, groseilles, raïta aux herbes du Montgó et sauce à la réglisse*.	38€
Presse de porc ibérique, purée de céleri-rave, tranches fines marinées et purée de prunes, ail noir et sa réduction.	27€
Filet de bœuf et réduction de vin Oloroso, tarte tatin aux poires et cendres de thym.	32€
Magret de canard à l'orange et miel de fleur d'oranger, purée de patate douce et gingembre.	29€

Côté mer

"Suquet" de merlu de ligne, comme un ragout, brunoise de pommes de terres confites, crevettes rouges et crocanti d'amandes.	33€
Turbot sauvage rôti, nouilles de calamar et de courgette, pil-pil crémeux à la vanille*.	38€
Poisson frais du marché et laitue grillée, pommes de terre confites et bouillon de borreta.	32€
Ventrêche de thon au grill sur une petite purée d'ail doux, beurre d'ail noir et jus réduit de crevettes.	30€

Une note finale sucrée

Déclinaison d'orange, chocolat et huile d'olive extra vierge.	10€
Crème au basilic et biscuit au gingembre, ganache au chocolat blanc et au yuzu, génoise au yaourt et glace au citron vert.	10€
Mousse de riz au lait, pop-corn caramélisé, marc de café, crèmes caramel toffee et glace au Baileys.	10€
Pastisset à la pêche et à la mangue, crème au litchi et nappage sauce à la vanille et à la cardamome.	10€
Pain perdu au chocolat de Villajoyosa, glace au yogurt, "Namelaka" au chocolat blanc et arôme de fève tonka.	10€

*Pain 2,5€ par personne

*Plats entraînant un supplément de 8€ pour les clients en demi-pension.