

Para comenzar

Medallón de foie, capa de pan de higo, pan de especias, gelatina de Fondillón y gel de maracuyá. _____	23€
Atún rojo sellado estilo japonés y marinado al XO, cremoso de pistacho. _____	25€
Láminas de lomo de vaca aliñado, mango, cilantro y cremoso de aguacate. _____	24€
Ensalada de gamba blanca con judías verdes, queso feta, anchoas y nueces. _____	21€
<i>Sepionet</i> , papada crujiente, habitas y alioli. _____	23€
Tomate rosa de Altea con aceite de hierbas, burratina, anchoas de barril y garum, pesto de tomate seco y arena iodada. _____	21€
Cigala con papada, jugo reducido de tierra y mar, gajos de cebolla tierna. _____	25€

De la Tierra

Cordero, requesón de oveja, grosellas, <i>raita</i> de hierbas del <i>Montgó</i> y salsa de regaliz*. _____	38€
Presa ibérica, puré de apio bola, láminas encurtidas con puré de ciruelas, ajo negro y su salsa reducida. _____	27€
Solomillo de vaca con reducción de vino oloroso, <i>tatin</i> de pera y ceniza de tomillo. _____	32€
Magret de pato a la naranja y miel de azahar, puré de boniato y matices de jengibre. _____	29€

Del Mar

<i>Suquet</i> de rape con patatas confitadas y gamba roja. _____	33€
Rodaballo salvaje asado, tallarín de calamar y calabacín, <i>pil-pil</i> sedoso de vainilla*. _____	38€
Pescado de lonja con cogollo a la brasa y caldo de <i>borreta</i> . _____	32€
Ventresca de atún al grill sobre puré suave de ajo y reducción de gamba asada. _____	30€

Un dulce final

Texturas de naranja, chocolate y aceite de oliva virgen extra. _____	10€
Cremoso de albahaca, galleta de jengibre, ganache de chocolate blanco y yuzu, bizcocho de sifón de yogur y helado de lima. _____	10€
Espuma de arroz con leche, palomitas garrapiñadas, posos de café, cremosos de <i>toffee</i> y helado de <i>Bayleis</i> . _____	10€
<i>Pastisset</i> de melocotón y mango acompañado de cremoso de lichi y terminado con una salsa de vainilla y cardamomo. _____	10€
Torrija de chocolate puro Valor, helado de yogurt, namelaka de chocolate blanco, espuma de habas tonka. _____	10€

Servicio de pan 2,5€ por persona

I.V.A. INCLUIDO R3. 11/5/2026

*Estos platos conllevan un suplemento adicional de 8€ para aquellos clientes con régimen de media pensión.