



PARA EMPEZAR/TO START

- Lomo de atún aliñado con un romesco valenciano, cebolleta encurtida y hojas 15,50€
Tuna loin with Valencian romesco sauce dressing, pickled onion and leaves
Filet de thon accompagné d'une sauce romesco à la valencienne, petits oignons marinés et jeunes pousses
- Lóbulo de foie gras con migas de pan especiado, chutney de nísperos y naranja 16 €
Foie gras lobe with spicy breadcrumbs, and medlar fruit and orange chutney
Lobe de foie gras aux croûtons de pain épicés, chutney aux nèfles et à l'orange
- Berenjena a la llama con anchoa de barril, aceite de su piel y matices de turrón 12,50 €
Flame-grilled aubergines with barrel-cured anchovies, oil from their skins and hints of nougat
Aubergine grillée au feu, anchois en caque, huile de leur peau et soupçon de touron
- Vieiras con bisque de cangrejo azul y aji picante 19 €
Scallops with blue crab bisque and hot chilli pepper
Saint-Jacques à la bisque de crabe bleu et aji épicé

DEL MAR/FROM THE SEA

- Bacalao desalado, pulpa de tomate verde y hierba luisa, clorofila de perejil y ajo..... 21 €
Desalted cod, green tomato purée and lemon verbena, parsley chlorophyll and garlic
Morue dessalée, pulpe de tomate verte et verveine, chlorophylle de persil et ail
- Lomo de rape, hígado, migas de pimentón, reducción de tierra y mar 24 €
Monkfish fillet, liver, paprika breadcrumbs, surf and turf reduction
Filet de lotte, foie, croûtons au paprika, réduction terre et mer
- Corvina sobre crema de cebolla, tallarines de calamar y sal negra 24 €
Sea bass on cream of onion, squid strips and black salt
Maigre sur crème d'oignon, fines lamelles de calamar et sel noir

LA TIERRA/FROM THE LAND

- Agujitas de solomillo de vaca al Monastrell, chalotas confitadas al estragón 25,50 €
Sliced beef sirloin in Monastrell wine, shallot conserve with tarragon
Aiguillettes de filet de bœuf au vin de Monastrell, échalotes confites à l'estragon
- Muslo de pato con daikon, jugo al jengibre y salteado de shiitake 21 €
Duck leg with daikon, sweet and sour ginger sauce and sautéed shiitake
Cuisse de canard au daikon, sauce aigre-douce au gingembre et sauté de shiitake
- Carrillera ibérica glaseadas, matices de chocolate, jugo con aroma de lapsang y yogurt..... 21,50 €
Glazed Iberian pork cheek, hints of chocolate, Lapsang and yoghurt sauce
Joue de porc ibérique glacée, soupçon de chocolat, sauce au thé lapsang et au yaourt

EL DULCE/DESSERTS

- Savarín con ceviche de naranja y sorbete de mojito 7 €
Savarín with orange ceviche and mojito sorbet
Savarin, ceviche d'orange et sorbet au mojito
- Selección de quesos con nueces y miel 9 €
Cheese selection with walnuts and honey
Sélection de fromages, noix et miel
- Torrija caramelizada a la vainilla bourbon, helado de turrón 7 €
Caramelised torrija (bread soaked in milk & fried in batter) à la Bourbon vanilla & nougat ice cream
Pain perdu caramélisé à la vanille Bourbon, glace au touron
- Cúpula croquante de chocolate con helado de café y absenta 7 €
Crunchy chocolate dome with coffee and absinthe ice cream
Coupole croquante au chocolat, glace au café et absinthe