

La cocina de Manuel Alonso se inspira en el mar y en el diálogo con el entorno, echa mano de su raíces y desnuda la materia prima, porque necesita ver el alma del producto, entenderlo, y a partir de ahí crear y conceptualizar cada uno de los platos.

Amante incondicional del producto de temporada, muta en función del mercado.

Lleva al límite la palabra sabor, su reto potenciarlo al máximo, sin máscaras y disfraces.

Productos Alérgenos

[G] Gluten	[FC] Frutos de cáscara
[C] Cructáceos	[A] Apio
[H] Huevos	[M] Moluscos
[P] Pescados	[GS] Granos de sésamo
[CH] Cacahuets	[DA] Dióxido de azufre y sulfitos
[S] Soja	[MA] Marisco
[L] Lácteos	[AL] Altramuces

A SU GUSTO

Uno de nuestros anhelos para esta temporada es ofrecerles la posibilidad de confeccionar su propio menú en base a las propuestas de nuestra carta. En definitiva construir y divertirnos juntos.

PARA PICAR

Jamón de Arturo Sánchez con pan de cristal y tomate [G] 23 €

NUESTRAS TAPAS. Solo mesas completas

Hervido Valenciano con judía perona 20 €
Buñuelo de brandada de bacalao con su pil pil [G, P]
Nigiri con raifort y botarga [L, P]
Mogote ibérico de Arturo Sánchez con encurtidos
Bikini de trufa y queso brie [G, L]

PARA EMPEZAR. Entrantes individuales

Calabaza a la sal con arrope, sardina y macadamia [P, FC] 18 €
Coliflor, "polp sec", "canaillas", cidro y aceite de oliva [L, C, P] 18 €
Pulpo a la brasa, papada ibérica y chirivía en texturas [P, L] 18 €
Callos como los hacía mi madre (recomendados por la crítica especializada) [G] 18 €
Gamba Roja de Gandia cocida en agua de mar [C] 21€/100 gr.
Cigala en costra de sal [C] 15€/100 gr.

NUESTROS ARROCES.

Arroz de pato y trufa 26 €
Arroz de bogavante [P, C] 26 €

DE MAR

Lubina a la brasa con salsa de naranja y anchoa [P] 26 €
Rodaballo con salsa de sus espinas y agua de alcaparras [P] 26 €
Pescadilla con hervido valenciano [P] 26 €

DE MONTAÑA

Chuletón de "Luismi" en costra de sal a las finas hierbas (2 personas) [L] 44€/kg.
Paletilla de cordero de Viver, deshuesada con puré de calabaza [L] 26 €

POSTRES. (Recomendamos pedirlos al principio por el tiempo de espera de su elaboración)

Chufa, tupinambo y almendra [L, H, G] 12 €
Bizcocho fluido de chocolate y helado de caramelo con carbon de leche [G, L] 12 €
Torrija caramelizada con helado de leche y sopa de café [L, G] 12 €
Hibisco, yogur y nieve de rosas [H, L, G] 12 €
Selección de quesos artesanos del maestro Paco Soláz [L, G] 12 €

IVA INCLUIDO