

EXPERIENCIA MANUEL ALONSO

Un viaje repleto de elaboraciones nobles, con combinaciones sugerentes y mezclas inusuales. Un menú regido por sensaciones naturales y el diálogo constante con el entorno. Una apuesta por lo autóctono con un firme compromiso por el producto de temporada.

HERVIDO VALENCIANO

judía perona

BACALAO

en buñuelo con su pil pil

ANCHOA

en bikini con tomate especiado

CERDO IBERICO

su mogote con encurtidos e hierbas frescas

NIGIRI

de huevo de mújol

OSTRA

y pepino con pimiento en salmuera

COLIFLOR

pulpo y canaïllas

GALABAZA

a la sal con arrope y sardina ahumada

SEPIA

en una empanadilla de nabo daikon

ANGULAS

del perelló con huevo y jamón

LUBINA

salsa de naranja y anchoa

MANZANA

jengibre y apio

PATO AZUL

en arroz con anguila

PULPO

y papada a la brasa con zumo de pomelo

HIBISCO

con espuma de yogur y nieve de rosas

CHUFA

tupinambo y bizcocho de almendra

MIGNARDISES

Precio: 89€

Opción maridaje 49 € / persona

MENÚ ORIGEN

Un homenaje a los orígenes del restaurante con propuestas sencillas y honestas. Se recuperan elaboraciones pasadas con una visión actualizada. Un menú que varía de manera frecuente en función del mercado.

PAN

harina de espelta ecológica y agua de mar

HERVIDO VALENCIANO

judía perona

BACALAO

en buñuelo con su pil pil

ANCHOA

en bikini con tomate especiado

CERDO IBERICO

su mogote con encurtidos e hierbas frescas

COLIFLOR

pulpo y canaïllas

GAMBA BLANCA

amb bleda

FIDEOS

en fideua de Gandía

PESCADO DE LA SUBASTA DE GANDÍA

con salsa de naranja

GALETE

con puré de zanahoria y algas

TORRIJA

caramelizada con helado de leche

MIGNARDISES

Precio: 59€

Opción maridaje 29 € / persona

Puede completar su menú con las siguientes sugerencias :

Gamba roja: 10€/persona

Callos : 5€/persona

Imprescindible el mismo menú

para toda la mesa

IVA incluido