

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] Crustáceos	[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 mesa completa

Hervido Valenciano con judía perona 20 €
 Buñuelo de brandada de bacalao con su pil pil [G, P]
 Nigiri con raifort y mújol [L, P]
 Mogote ibérico de Arturo Sánchez con encurtidos
 Bikini con tomate y anchoa [P, G, FC, DA]

PARA EMPEZAR.* Entrantes individuales, en caso de querer compartir se servirán en medias raciones

* Gamba " amb bleda " [MA]	PLATO SOLIDARIO	18 €
* Coliflor, "polp sec", "canaillas", cidro y aceite de oliva [L, C, P]	PLATO SOLIDARIO	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 sepia y almendra [FC] 24 €
 Arroz de bogavante [P, C] 26 €

DE MAR

Dentón con jugo de pollo al ajillo [L,P] 26 €
 Rodaballo con salsa de sus espinas y agua de alcaparras [P] 26 €
 Lubina a la brasa con salsa de naranja [P] 26 €

DE MONTAÑA

Chuletón de "Luisimi" 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, FC] 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 €
 Melón con albahaca e hibisco [L, H] 12 €
 Selección de quesos artesanos del maestro Paco Soláz [L, G] 12 €

IVA INCLUIDO