

# 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

con hueva de mujol

## OSTRA

y pepino con pimiento en salmuera

## COLIFLOR

pulpo seco

## GAMBA BLANCA

amb bleda

## SEPIA

en una empanadilla de nabo daikon

## HUEVO

con angulas y espuma de patata

## LUBINA

salsa de naranja

## MANZANA

jengibre y apio

## FIDEOS

en fideua de Gandía

## PULPO

y papada a la brasa con zumo de pomelo

## MELÓN

con albahaca e hibisco

## CHUFA

tupinambo y bizcocho de almendra

## MIGNARDISES

Precio: 89 € / persona

Opción maridaje 49 € / persona



Puede completar su menú con las siguientes sugerencias :

Gamba roja: 2,1€/10 gr.

Callos : 5€/persona

Imprescindible el mismo menú

para toda la mesa

IVA incluido

## 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 langostino

## GAMBA BLANCA

amb bleda

## FIDEOS

en fideua de Gandía

## PESCADO DE LA SUBASTA DE GANDÍA

con salsa de naranja

## GALETE

con puré de zanahoria

## TORRIJA

caramelizada con helado de leche

## MIGNARDISES

Precio: 59 € / persona

Opción maridaje 29 € / persona