

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  
Pan de patata, trufa y parmesano [L]

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

\* Gamba " amb bleda " [MA] 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.

Rossejat de Gandia [G, P, C] 20 €  
Arroz de bogavante [P, C] 26 €

### DE MAR

Dentón con jugo de pollo al ajillo [P] 26 €  
Lubina a la brasa con salsa de naranja [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)

Nuestro turrón de gato [L,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 €  
Chocolate y trufa [L,FC,G] 12 €  
Selección de quesos artesanos del maestro Paco Soláz [L, G] 12 €

IVA INCLUIDO