

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]
Bocadillo ibérico [L]
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] 15 €
* Esparragos con maíz y botarga [L, 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 ibérico con tomate y albahaca 24 €
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 €

DE MONTAÑA

Chuletón de "Luismi" en costra de sal a las finas hierbas (2 personas) [L] 44€/kg.
Manitas de cerdo deshuesada con arroz venere 20 €

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

Caramelo, Palomitas y Cacahuets [L,FC] 12 €
Mango y calamansi [L] 12 €
Torrija caramelizada con helado de leche y sopa de café [L, G] 12 €
Bizcocho fluido de chocolate y helado de caramelo con carbon de leche [G, L] 12 €
Selección de quesos artesanos del maestro Paco Soláz [L, G] 12 €

IVA INCLUIDO