

La cocina de Manuel Alonso se inspira en el mar y en el diálogo con el entorno, echa mano de sus 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.

## 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 24 €

### NUESTRAS TAPAS. Solo mesa completa

Hervido Valenciano con judía perona  
Buñuelo de brandada de bacalao con su pil pil [G, P] 20 €  
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 €  
\* Tirabeques con yema de huevo y caldo de jamón [L, H] 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 24 €  
Arroz de bogavante [P, C] 26 €

### DE MAR

Pescadilla con hervido valenciano [P] 24 €  
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] 49€/kg  
Manitas de cerdo deshuesadas con arroz venere 24 €

### 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**

#### 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