

monastrell
Maria José San Román



Menú Degustación

colines de olivas
kinder sorpresa
terrina de hígado de pato recubierto con té Lapsang, pimentón y calabaza
navaja al vapor

gamba roja con su coral en aceite de azafrán y sal de caviar

jardín de verduras de otoño con alcachofa, salsifí y castañas

hot pot de bogavante en consomé de pollo asado limón y tomillo

arroz negro seco con sepia, alcachofas, esencia de sepia, hueva de mujol y caqui

gallo pedro con puré de brócoli y mejillón en escabeche crujiente

cordero lechal con freekeh, orégano almoraduz y jugo de chirivía

crema helada de aceite Hojiblanca, miel, flores y polen

milhojas con crema de pomelo, piñones y cabello de ángel

arroz de naranja
pequeña repostería

por persona 95
maridaje de vinos seleccionado por nuestra sumiller 48

mini degustación

colines de olivas
kinder sorpresa
navaja al vapor

jardín de verduras de otoño con alcachofa, salsifí y castañas

ravioli de cigala con setas, trufa negra y caldo corto de cigala

merluza con emulsión de vino blanco, aceite de picual, berenjenas asadas e hinojos

presa ibérica con reducción de ciruela pasa, tapioca de granada y cardo

arroz de naranja caramelizado y otros cítricos

pequeña repostería

por persona 60
maridaje de vinos seleccionado por nuestra sumiller 30

para empezar

jamón 100% ibérico de bellota "Arturo Sánchez" 29
bocadito de terrina de hígado de pato recubierto con té Lapsang, pimentón y calabaza (ud) 6

en tres bocados

jardín de verduras de otoño con alcachofa, salsifí y castañas 12
hot pot de bogavante en consomé de pollo asado, limón y tomillo 14
ostra levantina con pan de tinta ahumado, queso de cabra y brotes de borraja 14
gamba roja con su coral en aceite de azafrán y sal de caviar 14
ravioli de cigala con setas, trufa negra y caldo corto de cigala 14

arroces con denominación de origen

seco, con pata y garbanzos "Bahía" 20
meloso, azafranado con ventresca de atún "Albufera" 22
meloso con caldo de morena ahumada y cebolla "Bombita" 20
seco, con gamba roja y trufa negra "Bahía" 26
meloso, con plancton, verduras verdes y cocochas "Carnaroli envejecido" 24
seco, negro con sepia, alcachofas, esencia de sepia, hueva de mujol y caqui "Bahía Integral" 22

del mar y de la tierra

gallo pedro con puré de brócoli y mejillón en escabeche crujiente 33
merluza con emulsión de vino blanco, aceite de picual, berenjenas asadas e hinojos 25
presa ibérica con reducción de ciruela pasa, tapioca de granada y cardo 24
cordero lechal con freekeh, orégano almoraduz y jugo de chirivía 31

pan de nuestro obrador, selección de aceites de oliva virgen extra y entretenimientos 4
servicio de agua natural o con gas de nuestro innovador sistema "Norda Fresh" 3,5

establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
soliciten información a nuestro personal. gracias.