

• **POSTRES** •

.....

FRESIBAYA

[Fresón dulce y ácido, pimienta, hierbabuena, AOVE y granizado de suero de leche]

8,00€

————→

MELOCOTÓN: ¿TEMPRANO/TARDÍO?

[Melocotón braseado, crema de almendra, toffe de cerveza negra y pan dulce]

11,00€

————→

ALGO DE AQUÍ ALGO DE ALLÍ

[Bizcocho merengue, frutos rojos, queso crema, garrapiñados y aromas del cacao]

11,00€

————→

CHOCOLATE Y ASCUAS

[Chocolate ahumado, plátano helado y unas texturas de miel]

11,00€

————→

Armonía de vinos corta

35,00€

————→

Armonía de vinos larga

75,00€

————→

Armonía de vinos premium

100,00€

————→

.....



ELS VENTS
RESTAURANT

• **ELS VENTS CARTA VERANO 2021** •



ELS VENTS
RESTAURANT

**ESTIMADO CLIENTE, ESTA CARTA ES DE UN SOLO USO,
SERÁ DESECHADA UNA VEZ TERMINE LA ELECCIÓN DE SUS PLATOS**

————→

ESPERAMOS QUE DISFRUTE DE LA EXPERIENCIA.

• **ENTRADAS** •

DENIA Y SU LONJA

[Gamba Roja, cremoso lácteo de tamari, cítricos, algas y mollitas de su coral]

19,00€



UN CLUPEIDO DESDE LA CUARESMA

[Sardinas a la llama, jugo de gazpachuelo de chirivía, paté de mar, fondillón y una majada del huerto]

17,00€



LEYENDAS SEFARDÍES

[Cabrito en fiambre, meloso de anguila al humo, "sisho" morado, holandesa de curry rojo y foie "micuit"]

18,00€



¿UNA PRINGÁ DE ROCA?

[Tocineta ibérica, guisada y asada, pulpo, consomé y achicoria "estilo chucrut"]

18,00€



• **PESCADOS** •

RUTA JACOBEA HACIA EL LEVANTE

[Veira ahumada en brasa, "duxelle" de colmenillas, pilpil y coral del molusco]

22,00€



MEDITERRANÍAS Y TRADICIONES

[Dentón en sal de cenizas, aromáticos y un ali-oli de hinojo y erizos]

24,00€



DE LA IJADA

[Ventresca asada, "sabayón" de perdiz guisada, texturas de remolacha y rabanitos con unos piñones]

25,00€



" BACALADO DE BILBADO": UN DICHO

[Bacalao en jugo de almendra tierna, pilpil de AOVE, hueva, pimienta dulce y colágeno de vaca]

24,00€

• **ARROCES** •

SIERRAS Y LLANOS

[Seco. "Señoret" de caza menor, meloso en mesa]

19,00€



SIERRAS Y MAR

[Seco. De cigalas en embutido con un "trinchat" de pimiento y setas]

20,00€



SIERRAS, MAR Y SECADEROS

[Meloso. De calamar de bahía, bacalao y jamón]

20,00€



• **CARNES** •

EL STEAK TARTARE

[De lomo alto de vaca rubia, anchoa a la prensa y pan de patata]

26,00€



VISITAS AL PASADO

[Manitas ibéricas y foie gras asados, jugo de carrilleras con trufa y una ensalada]

25,00€



¡PASTORES VENID!

[Cordero de leche a las hierbas, "Sang amb Ceba", jugo y una holandesa de tubérculo]

24,00€



CAMINO DEL NORTE

[Carrillera de vaca rubia, esencia del guiso, consomé de mostaza y unas hierbas frescas]

25,00€



• Servicio de mesa: 20€ (solo comiendo a la carta)

• Menú Gastronómica 70€

• Menú Mesa Martina 100 €