Bienvenidos

Desde la más profunda admiración por la cocina de nuestras madres y abuelas, que en la provincia de Alicante gracias a la inmensa riqueza de la tierra y el mar es un dechado de virtudes, Els Vents es la apuesta personal de nuestro cocinero **José Antonio Sánchez**, por ofrecernos esta sabiduría popular culinaria vista a través de sus propios ojos.

En nuestra cocina encontrarán las más vanguardistas técnicas sometidas a la creatividad del chef y, sobre todo, a la honestidad que le debemos a los platos heredados; En nuestra despensa los ricos productos que crecen en nuestras huertas, nuestras montañas y nuestra costa, siempre en los momentos en que la naturaleza les brinda su máximo esplendor; En el equipo de Els Vents hallará la vocación incansable por la excelencia para que Ustedes vivan aquí experiencias singulares y ganarnos un lugar entre sus mejores recuerdos.

¡Feliz experiencia Els Vents!

ELS VENTS
RESTAURANT

· ENTRADAS ·

DENIA Y SU LONJA: DOS ACTOS
|Gamba roja, cremoso lácteo de tamari, cítricos, algas y mollitas de su coral|
|Cabeza, cuerpo y esencia del crustáceo|

22.00€

CONCHAS Y SOLERA FINA
Berberechos selección
|Jugo en concha helada y nuestra manzanilla|
|Carne del molusco, yema ahumada, toques de ibérico, pomelo y un consomé vegetal|

22.00€

COTO Y HUERTA
|Corzo marinado, jugo frío de lechuga, encurtidos, semilla `crème de mostaza antigua ´, granada y hierbas|

22.00€

"LA PIJOTA"
|Cocochas, vinagreta de huevas del pez, pilpil crema, un perfume de suquet y ligero el picante|

22.00€

· PESCADOS ·

MEDITERRANIAS Y TRADICIONES
|Dentón en sal de cenizas, aromáticos y un alioli de hinojo y erizos|

25.00€

ENMALLE, NASAS Y ARRASTRE
|Una tarrina del pescado, hojas y pan de cereales|
|`Molla´ asada un suquet blanco, paté de mar, perejil y escamas crujientes|

25.00€

ELS VENTS
RESTAURANT

· ARROZ ·

ALBUFERA: FRUTOS Y VEGETALES MARINOS
|Meloso. De espardeñas, algas, cítricos y una sobrasada marina|

24.00€

· CARNES ·

¡PICHÓN, PICHÓN Y PICHÓN!
|Royale, en cáscara de naranja en llama y un consomé|

|Muslo rustido sobre humos de naranjo|

|Suprema asada au point, jugo, azahar y tomillo limón con un ravioli del ave y anchoa de bota|

28.00€

Servicio mesa a carta 20€
Menú gastronómica 70€
Menú Mesa Martina 100€

Para conocer en toda su dimensión la cocina del Chef José Antonio Sánchez recomendamos la elección de cualquiera de sus menús

ELS VENTS
RESTAURANT