



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!



· ENTRADAS ·

.....

'RECUPERARE': EN LATÍN

|Quisquilla, gazpacho de manzana verde, nieve coral, tomate y alga 'crunch'|

24.00€



LOMOS EN PLATA Y ORO: UNA JOYA

|Sardina en frío, gelée de salpicón, crema de pasión y ají, polvo de pollo de campo y helada la lechuga|

24.00€



'PIPES I CARASSES': MODERNA

|Pericana de verano, su cremoso, sandía, polvo de capellán, costra de bacalao y cítricos|

24.00€



VESTIDA EN PLUMAS ROJAS: LA PERDIZ

|Perdiz en su escabeche, higos fritos, toffee de sus pieles y crema de monte bajo|

|Mi media luna: Crujiente de paté, caviar de río y hierbas frías|

24.00€



· ARROCES Y PESCADOS ·

.....

LONJAS A DEDO

|MELOSO. De gamba roja, ali-oli coral, cristal de sus cabezas|

25.00€



CLARO SOBRE OSCURO

|Bacalao en leche, esponja de abadejo, vaca melosa en guiso y especias|

26.00€



¡¡ATÚN, ATÚN COMO JAMÓN, JAMÓN!!

|Ventresca al carbón de almendro, jamón, horchata del fruto y colores del huerto|

26.00€



· CARNES ·
.....**CAZA: VERSIONANDO EL 2010**

|Pichón asado, jugo de sus huesos, piñones como 'risotto',
frescas las aromáticas y dulce el membrillo|

|Patita lacada y salpicada con fritos verdes|

29.00€**PINTURAS IBÉRICAS: EXPRESIÓN**

|Presa ibérica al carbón, en naranja caramelo,
en color por hierbas y verduras|

28.00€**¡¡ALEXA!! PON MÚSICA, EN SOL MAYOR**

|KOBÉ, 'risolado' en su grasa de hierbas, jugo de siempre
y mi ensalada salvaje|

35.00€

Servicio mesa 25€

Menú gastronómica 80€

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*