



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 ·

.....

ARENAS HELADAS

|Escarchado de moluscos, berberecho, cañaila y erizos, hielo de cocido, hierbas, especias, y anisados|

19,00€



ROJOS Y VERDES

|Gamba roja, fría emulsión de guisantes, encurtidos, sandia, salvia, y un aéreo de coral|

19,00€



ALMADRABA DE INTERIOR

|Atún crudo, texturas de algas sobre royal de bonito y morcilla de pinoso|

19,00€



¿GEOMETRÍA?

|Redondo de foie gras y bogavante, oxtail de fresón con toques de ave y panela|

21,00€



· PESCADOS ·

.....

DE POTA EN POTERA

|Chipirón guisado, en pil pil doble, toques de tinta, melón y piparras|

22,00€



MANDALAS ALICANTINAS

|Salmonete, pétalos de cebollas, escabeche cítrico y picante con jugo vegetal|

23,00€



MARES, SECADEROS Y VALLES

|Ventresca confitada en jamón, menta, carbón de cerezas y un cremoso del ibérico|

24,00€



· ARROCES ·

.....

BLANCO ROTO

|Meloso. Blanco de bacalao, verduras encurtidas y erizos|

20,00€



CEREAL Y PRADOS

|Meloso. De vaca, partes de la rubia gallega, legumbres y algas de tierra|

20,00€



· **CARNES** ·

.....

AUTÓCTONO

|Pollo de campo ecológico, marmolado de su terrina, lombarda, acida la manzana y caviar|

25,00€**NAVARRA FORAL**

|Pichón en brasa, jugo, berenjena macerada con clara y yema separadas|

26,00€**SIN CERCO: LIBERTAD**

|Lomo alto asado en una coca de polenta, semillas de padrón, maíz y mostaza verde|

26,00€· **POSTRES** ·

.....

PEQUEÑOS GRANDES

|Polo de tomillo limonero y maracuyá|

6,00€**JJ QUIJAS: AMISTAD**

|Sandía en texturas, cilantro, semillas de pasión y citronela|

12,00€**MEMORIAS PERFECTAS**

|Chocolate, naranja, almendras de vainilla y escarchados del cítrico|

12,00€**ALGO DE CASA, AQUÍ**

|Coca cítrica con sus frutas, albahaca y pistacho|

12,00€

- Servicio de mesa: 20€ (solo comiendo a la carta)
- Menú La Mòde 35€ (de martes a jueves)
- Menú Gastronómica 60€
- Menú Mesa Martina 100 €