



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!



· **ENTRANTES** ·

.....

EN SU MEJOR MOMENTO: AGUAS FRÍAS

[OSTRA, asada, cremoso atemperado de chirivía y molusco, foie gras micuit picante y algunas "constelaciones" del cacao]

22.00€

————→

MI GAMBA ROJA DE INVIERNO / 22

[La esencia del plato fría, GAMBA y VACA RUBIA, ¿Unas Natillas?]

[GAMBA, en láminas de Vaca Rubia, crema de yema, un hojaldre roto del animal]

25.00€

————→

SIEMPRE HAY Matices. NI BLANCO NI NEGRO

[CALAMAR, seleccionado y relleno, suave el Pato y la Ortiguilla en 3 paletas de color]

24.00€

————→

"TRADICIÓN Y MENJAR" O ¿VANGUARDIA?

[PELOTA de CONEJO, su guiso cocido, toques de lácteo de hierbas y esferas de patata]

[MIGA de pan de trufa, sobre holandesa de ensalada fresca]

24.00€

————→

· **PESCADOS** ·

.....

CAPTURAS GRANDES Y SU LUCHA

[CHERNA, en glaze de alcachofas, crujientes del vegetal, piñones tiernos en su jugo de yogurt y tamarindo]

26.00€

————→

CONCHAS Y CALABAZAS: CAMINO DEL NORTE

[VIEIRA molla, consomé de calabaza, sus pipas en leche de azafrán y erizos]

25.00€

————→

· **CARNES** ·

.....

PRADOS SOSTENIBLES

[SOPA DE PAN, de Vaca Rubia con trufa]

[COSTILLA de Vaca en brasa y tierna, lácteo de estragón y moras]

27.00€



Servicio mesa 20€

Menú gastronómica 80€

Menú Mesa Martina 110€



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