

Para empezar

Jamón 100% ibérico de bellota "Arturo Sánchez" 29

En tres bocados

Remolacha, espárragos verdes, yema de huevo y hojiblanca 12
Hotpot de bogavante en consomé de pollo asado, limón y tomillo 14
Ostra levantina con pan de tinta ahumado, queso de cabra y brotes de borraja 14
Gamba roja con su coral en aceite de azafrán y sal de caviar 14
Ravioli de cigala con setas, alga laurencia y caldo corto de cigala 14

Más allá del arroz

Nuestros arroces mantienen el germen y todas sus propiedades gracias a un bajo pulido.

Arroz seco, con pata de vaca y garbanzos "Bahía" 20
Arroz meloso con caldo de morena ahumada y cebolla "Bombita" 20
Arroz caldoso con conejo, calamar y cigala "Albufera" 24
Arroz meloso, con plancton, vainas y cocochas "Carnaroli envejecido" 24
Arroz seco, negro con sepia, alcachofa, huevo de mújol y caqui "Bahía integral" 22

Del mar y de la tierra

Merluza con emulsión de vino blanco, picual, berenjenas asadas e hinojos 25
Paletilla de cordero lechal, orégano almoraduz y jugo de chirivía 31

Pan de nuestro obrador, aceites de oliva virgen extra y entretenimientos 4
Servicio de agua natural o con gas de nuestro innovador sistema "NordaqFresh" 3,5

Precios en euros. IVA incluido

Menú Degustación

Kinder sorpresa con queso manchego
Quisquilla en piedra de sal de Pinoso
Huevo de mújol curada en casa y almendra marcona
Tartar ibérico
Fideuá con pulpo

Ostra levantina con pan de tinta ahumado, queso de cabra y brotes de borraja
Remolacha, espárragos verdes, yema de huevo y hojiblanca
Yemas de erizo, puré de zanahoria y galanga con vermut y lechuga de mar
Arroz meloso, con plancton, verduras verdes y cocochas "Carnaroli envejecido"
Gallo pedro con puré de brócoli y mejillón en escabeche crujiente
Arroz negro seco con sepia, alcachofas, huevo de mújol y caqui
Costilla de buey con rábanos y holandesa de colatura de anchoa y arbequina

Crema helada de Hojiblanca, miel, flores y polen
Pera, calabaza, almendra y gelatina de shiso

Arroz de naranja · Pequeña repostería

Precio por persona 95

Maridaje de vinos seleccionado por nuestro sumiller 50

Mini Degustación

Kinder sorpresa con queso manchego
Quisquilla en piedra de sal de Pinoso
Huevo de mújol curada en casa y almendra marcona
Tartar ibérico
Fideuá con pulpo

Remolacha, espárragos verdes, yema de huevo y hojiblanca
Yemas de erizo, puré de zanahoria y galanga con vermut y lechuga de mar
Ravioli de cigala con setas, alga laurencia y caldo corto de cigala
Merluza con emulsión de vino blanco, picual, berenjenas asadas e hinojos

Paletilla de cordero lechal, orégano almoraduz y jugo de chirivía

o

Arroz seco, con pata de vaca y garbanzos

Chocolatísimo "tuttifrutti"

Pequeña repostería

Precio por persona 65

Maridaje de vinos seleccionado por nuestro sumiller 32

Mismo menú para todos los comensales