

## Para empezar

Jamón 100% ibérico de bellota "Arturo Sánchez" 29

## En tres bocados

Espárragos blancos con emulsión de arbequina, wakame y lentejas crujientes 12  
Ventresca de atún, tapioca y caldo de puerro a la brasa 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. Variedad "Bahía" 20  
Arroz meloso con caldo de morena ahumada y cebolla. Variedad "Bombita" 20  
Arroz caldoso con conejo, calamar y cigala. Variedad "Albufera" 24  
Arroz meloso, con plancton, vainas y cocochas. Variedad "Carnaroli envejecido" 24  
Arroz seco, negro con sepia, alcachofa, huevo de mújol y níspero pasificado. Variedad "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, jugo de chirivía y café 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  
Huevo de mújol curada en casa y almendra marcona  
Quisquilla en piedra de sal de Pinoso  
Tartar ibérico  
Fideuá con pulpo

Ostra levantina con pan de tinta ahumado, queso de cabra y brotes de borraja  
Espárragos blancos con emulsión de arbequina, wakame y lentejas crujientes  
Ventresca de atún, tapioca y caldo de puerro a la brasa  
Arroz meloso, con plancton, verduras verdes y cocochas. Variedad "Carnaroli envejecido"  
Salmonete con puré azafranado de zanahoria y albaricoque  
Arroz negro seco con sepia, alcachofas, huevo de mújol y níspero pasificado. Variedad "Bahía integral"  
Costilla de buey con rábanos y holandesa de colatura de anchoa y arbequina

Crema helada de Hojiblanca, miel, flores y polen  
Fresa, lichi e hibiscus

Arroz de naranja · Pequeña repostería

Precio por persona 95

Maridaje de vinos seleccionado por nuestro sumiller 50

## Mini Degustación

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

Espárragos blancos con emulsión de arbequina, wakame y lentejas crujientes  
Ventresca de atún, tapioca y caldo de puerro a la brasa  
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. Variedad "Bahía"

Chocolatísimo "tuttifrutti"

Arroz de naranja · Pequeña repostería

Precio por persona 65

Maridaje de vinos seleccionado por nuestro sumiller 32

Mismo menú para todos los comensales

