

MENÚ MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN

TERRAMÓN HUERTA.

CRUJIENTE VEGETAL.

VENTRESCA DE ATÚN CON AOVE.

MADALENA, PERFECTO DE AVE Y JALEA DE AMONTILLADO.



PAN DE NUESTRO OBRADOR SAN ROMÁN CON AOVE DE COSECHA
TEMPRANA.



TÁRTARO DE CORDERO DE RAZA GUIRRA CON ACEITE DE PEBRELLA Y
CAVIAR.

SABAYÓN DE CAFÉ, GARBANZOS, HINOJOS Y PERIFOLIO,
QUISQUILLA CÍTRICA EN HOT-POT IBÉRICO CON PIÑONES,

BONITO EN ESCABECHE DE ALGAS

CRUDO DE BOGAVANTE CON SUQUET THERMIDOR Y BROTES DE MOSTAZA.

ARROZ CON SEPIONETS, CALABAZA Y ALCACHOFA

BACALAO AL PIL PIL DE COLMENILLAS.

LONCHAS DE CERDO IBÉRICO “COCIDO EN VINAGRE DE AJEDREA” CON MIEL
Y PIMIENTAS



MELOCOTONES CON FLOR DE HINOJO, PIÑONES Y MENTA

TÉ EARL GREY HELADO, CON CHOCOLATE PIURA, “CACAO PORCELANA DEL
PERU”

PEQUEÑA REPOSTERÍA

129€ MENÚ

76€ MARIDAJE (OPCIONAL)

• Monastrell •

MENÚ MONASTRELL

TERRAMÓN HUERTA

TARTAR DE CORDERO CON PEBRELLA
CRUJIENTE VEGETAL.

MADALENA, PERFECTO DE AVE, Y JALEA DE AMONTILLADO.



PAN DE NUESTRO OBRADOR SAN ROMÁN CON AOVE
DE COSECHA TEMPRANA.



QUISQUILLA CÍTRICA EN HOT-POT IBÉRICO CON PIÑONES.
MENESTRA DE BETAS DE COLORES CON CASTAÑAS.

MEJILLÓN ESCALDADO, QUESO DE CABRA, RÁBANO PICANTE Y ESPUMA DE
MAYONESA.

BACALAO AL PIL PIL DE COLMENILLAS.

LONCHAS DE CERDO IBÉRICO “COCIDO EN VINAGRE DE AJEDREA” CON MIEL
Y PIMIENTAS



MELOCOTONES CON FLOR DE HINOJO, PIÑONES Y MENTA
TÉ EARL GREY HELADO, CON CHOCOLATE PIURA, “CACAO PORCELANA DEL
PERU”

PEQUEÑA REPOSTERÍA

99€ MENÚ

60€ MARIDAJE (OPCIONAL)

· Monastrell ·

MENÚ ALICANTE

TERRAMÓN HUERTA.

TARTAR DE CORDERO CON PEBRELLA

CRUJIENTE VEGETAL

MADALENA, PERFECTO DE AVE Y JALEA DE AMONTILLADO.



PAN DE NUESTRO OBRADOR SAN ROMÁN CON AOVE

DE COSECHA TEMPRANA.



QUISQUILLA CÍTRICA EN HOT-POT IBÉRICO CON PIÑONES.

MEJILLÓN ESCALDADO, QUESO DE CABRA, RÁBANO PICANTE Y ESPUMA DE
MAYONESA.

A ELEGIR

ARROZ CON SEPIONETS, CALABAZA Y ALCACHOFA.

O

BACALAO AL PIL PIL DE COLMENILLAS.

O

LÁMINAS DE TERNERA LECHAL SOBRE ROJOS, GARUM Y AOVE.



MELOCOTONES CON FLOR DE HINOJO, PIÑONES Y MENTA

PEQUEÑA REPOSTERÍA

79€ MENÚ

38€ MARIDAJE (OPCIONAL)

• *Monastrell* •

MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN MENU

TERRAMÓN GARDEN DELIGHT IN THREE DISTINCT FORMS WITH OUR FINEST
EVOO

SEASONAL VEGETABLE CRUNCH WITH KUZU

TUNA BELLY WITH EVOO

BUTTERFLY MADELEINE WITH BIRD PARFAIT AND AMONTILLADO JELLY



SAN ROMÁN ARTISAN BREAD WITH EARLY HARVEST EVOO



GUIRRA LAMB TARTARE WITH PEBRELLA OIL AND CAVIAR

COFFEE SABAYON WITH CHICKPEAS, FENNEL, AND CHERVIL

CITRUS SHRIMP IN IBERIAN HOT-POT WITH PINE NUTS

POACHED MUSSELS WITH GOAT CHEESE, HORSERADISH, AND MAYONNAISE
FOAM

LOBSTER CRUDO WITH THERMIDOR SUQUET AND MUSTARD SPROUTS

ALBUFERA RICE WITH SEPIONETS, PUMPKIN, AND ARTICHOKE

COD WITH MOREL PIL PIL SAUCE

SLICES OF IBERIAN PORK “COOKED IN SAVORY VINEGAR” WITH HONEY AND
PEPPERS



PEACHES WITH FENNEL FLOWER, PINE NUTS AND MINT

EARL GRAY ICED TEA, WITH PIURA CHOCOLATE, “PORCELAIN COCOA FROM
PERU”

PETIT FOURS

129€ MENU

76€ WINE PAIRING (OPCIONAL)

• *Monastrell* •

MONASTRELL MENU

TERRAMÓN GARDEN DELIGHT IN THREE DISTINCT FORMS WITH OUR FINEST
EVOO

LAMB TARTAR WITH PEBRELLA

GUIRRA LAMB TARTARE WITH PEBRELLA OIL AND CAVIAR

BUTTERFLY MADELEINE WITH BIRD PARFAIT AND AMONTILLADO JELLY



SAN ROMÁN ARTISAN BREAD WITH EARLY HARVEST EVOO



SAN ROMÁN ARTISAN BREAD WITH EARLY HARVEST EV

CITRUS SHRIMP IN IBERIAN HOT-POT WITH PINE NUTS

COLORFUL CHARD STEW WITH CHESTNUTS

POACHED MUSSELS WITH GOAT CHEESE, HORSERADISH, AND MAYONNAISE
FOAM

COD WITH MOREL PIL PIL SAUCE

SLICES OF IBERIAN PORK “COOKED IN SAVORY VINEGAR” WITH HONEY AND
PEPPERS



PEACHES WITH FENNEL FLOWER, PINE NUTS AND MINT

EARL GRAY ICED TEA, WITH PIURA CHOCOLATE, “PORCELAIN COCOA FROM
PERU”

PETIT FOURS

99€ MENU

60€ WINE PAIRING (OPCIONAL)

• *Monastrell* •

ALICANTE MENU

TERRAMÓN GARDEN DELIGHT IN THREE DISTINCT FORMS WITH OUR FINEST
EVOO

LAMB TARTAR WITH PEBRELLA

GUIRRA LAMB TARTARE WITH PEBRELLA OIL AND CAVIAR

BUTTERFLY MADELEINE WITH BIRD PARFAIT AND AMONTILLADO JELLY



SAN ROMÁN ARTISAN BREAD WITH EARLY HARVEST EV



CITRUS SHRIMP IN IBERIAN HOT-POT WITH PINE NUTS

POACHED MUSSELS WITH GOAT CHEESE, HORSERADISH, AND MAYONNAISE
FOAM

TO CHOOSE

ALBUFERA RICE WITH SEPIONETS, PUMPKIN, AND ARTICHOKE

OR

COD WITH MOREL PIL PIL SAUCE

OR

VEAL SLICES WITH RED VEGETABLES, GARUM, AND EVOO



PEACHES WITH FENNEL FLOWER, PINE NUTS AND MINT

PETIT FOURS

79€ MENU

38€ WINE PAIRING (OPCIONAL)

• *Monastrell* •