

# 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,

MEJILLÓN ESCALDADO, QUESO DE CABRA, RÁBANO  
PICANTE Y ESPUMA DE MAYONESA,  
CRUDO DE BOGAVANTE CON SUQUET THERMIDOR  
Y BROTES DE MOSTAZA.

ARROZ CON SEPIONETS, CALABAZA Y ALCACHOFA  
BACALAO AL PIL PIL DE COLMENILLAS.

LÁMINAS DE TERNERA LECHAL SOBRE ROJOS, GARUM Y AOVE.



LECHE DE AVENA CUAJADA, FRESÓN Y JUGO DE REMOLACHA  
EL TURRÓN ES LA PERA.

*PEQUEÑA REPOSTERÍA*

119€ MENÚ

76€ MARIDAJE (OPCIONAL)

• *Monastrell* •

# MENÚ MONASTRELL

TERRAMÓN HUERTA.

CRUJIENTE VEGETAL.

TÁRTARO DE CORDERO DE RAZA GUIRRA.

CON ACEITE DE PEBRELLA.

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.

CERDO IBÉRICO EN HOJALDRE DE CROISSANT

CON REBOZUELOS.



LECHE DE AVENA CUAJADA, FRESÓN Y JUGO DE REMOLACHA  
EL TURRÓN ES LA PERA.

*PEQUEÑA REPOSTERÍA*

89€ MENÚ

60€ MARIDAJE (OPCIONAL)

· *Monastrell* ·

# MENÚ ALICANTE

TERRAMÓN HUERTA.

CRUJIENTE VEGETAL.

TÁRTARO DE CORDERO DE RAZA GUIRRA.

CON ACEITE DE PEBRELLA.

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.



LECHE DE AVENA CUAJADA, FRESÓN Y  
JUGO DE REMOLACHA.

*PEQUEÑA REPOSTERÍA*

69€ MENÚ

38€ MARIDAJE (OPCIONAL)

• *Monastrell* •

# MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN MENU

TERRAMON'S FARM.  
CRUNCHY VEGETABLE.  
TUNA BELLY WITH EVOO.  
MUFFIN, CHICKEN PARFAIT AND AMONTILLADO JELLY.



BREAD FROM OUR SAN ROMAN'S BAKERY WITH  
EARLY HARVEST EVOO.



GUIRRA LAMB TARTAR WITH PEBRELLA OIL AND CAVIAR.  
COFFEE ZABAIONE, CHICKPEAS, FENNEL AND CHERVIL.  
CITRUS SHRIMP WITH IBERIAN HOT-POT AND PINE SEEDS.  
BLANCHED MUSSEL, GOAT CHEESE, HORSERADISH  
AND MAYONNAISE FOAM.  
RAW LOBSTER WITH THERMIDOR SUQUET  
AND MUSTARD SPROUTS.  
RICE WITH LOCAL CUTTLEFISH, PUMPKIN AND ARTICHOKE.  
COD IN PIL PIL SAUCE OF MOREL MUSHROOMS.  
SLICED VEAL ON RED GARNISH, GARUM AND EVOO.



OAT MILK PUDDING, STRAWBERRIES AND BEETROOT JUICE.  
JIJONA NOUGAT WITH PEAR.

*PETIT FOURS*

119€ MENU  
76€ WINE PAIRING (OPCIONAL)

• *Monastrell* •

# MONASTRELL MENU

TERRAMON'S FARM.

CRUNCHY VEGETABLE.

GUIRRA LAMB TARTAR WITH PEBRELLA OIL.

MUFFIN, CHICKEN PARFAIT AND

AMONTILLADO JELLY.



BREAD FROM OUR SAN ROMAN'S BAKERY WITH

EARLY HARVEST EVOO.



CITRUS SHRIMP WITH IBERIAN HOT-POT AND PINE SEEDS.

COLORFUL CHARD STEW WITH CHESTNUTS.

BLANCHED MUSSEL, GOAT CHEESE, HORSERADISH

AND MAYONNAISE FOAM.

COD IN PIL PIL SAUCE OF MOREL MUSHROOMS.

IBERIAN PORK ON CROISSANT AND

CHANTARELLE MUSHROOM.



OAT MILK PUDDING, STRAWBERRIES AND BEETROOT JUICE.

JIJONA NOUGAT WITH PEAR.

*PETIT FOURS*

89€ MENU

60€ WINE PAIRING (OPCIONAL)

· *Monastrell* ·

# ALICANTE MENU

TERRAMON'S FARM.

CRUNCHY VEGETABLE.

GUIRRA LAMB TARTAR WITH PEBRELLA OIL.

MUFFIN, CHICKEN PARFAIT AND AMONTILLADO JELLY.



BREAD FROM OUR SAN ROMAN'S BAKERY WITH

EARLY HARVEST EVOO.



CITRUS SHRIMP WITH IBERIAN HOT-POT AND PINE SEEDS.

BLANCHED MUSSEL, GOAT CHEESE, HORSERADISH

AND MAYONNAISE FOAM.

## TO CHOOSE

RICE WITH LOCAL CUTTLEFISH, PUMPKIN AND ARTICHOKE.

OR

COD IN PIL PIL SAUCE OF MOREL MUSHROOMS.

OR

SLICED VEAL ON RED GARNISH, GARUM AND EVOO.



OAT MILK PUDDING, STRAWBERRIES

AND BEETROOT JUICE.

*PETIT FOURS*

69€ MENU

38€ WINE PAIRING (OPCIONAL)

· *Monastrell* ·