

---

CONTEMPLÉ  
RESTAURANTE

---

---

# CARTA GASTRONÓMICA

---

## ENTRANTES

Salmorejo de sandía con tartare de fresa, triguero y parmesano, mezclado en su granizado [10,13]	16
Tataki de wagyu relleno de cebolla caramelizada, naranja, toques de bergamota y crujiente de kale [2,11,13]	22
Canelón de langostino al yuzu con bechamel de sus cabezas al kimchee y chalotas encurtidas [1,3,10,11,13,14]	18
Falso risotto de coliflor, caviar vegetal de brócoli y romanescu al dente [10,13]	18

## PRINCIPALES

Ventresca de bonito al josper bañada en bilbaína sobre fina salsa de tomate ligeramente picante con crema suave de ajo negro [7,11]	24
Rodaballo asado al josper con hueso, guiso de puntaletes y boletus con crema de vainas sofritas [1,3,5,7,10,13,14]	30
Carrillera de ternera lacada en teriyaki con puré de patata cremoso y cerezas en texturas [10,11,13]	24
Pichón a baja temperatura terminado a la brasa, aceituna kalamata y rulo de pepino relleno de chutney de cebolla y ras el hanout [10,13]	32
Berenjena en dos cocciones salteada en miso rojo, vinagreta de hierbas y sésamo negro [5,8,10,13]	22
Arroz “acquerello” de pichón en llauna con mousse trufado de sus interiores y ajetes tiernos josper [1,10,11]	25
Chuletón de vaca mallenca “dry aged” de 1 kg, patata puente nuevo y pimientos asados a la leña	70

## POSTRES

Panacotta de coco y haba tonka, aceite de oliva de nuestros olivos y granizado de Malibú piña [10]	9
Torrija melosa, cremoso de chocolate amargo y plátano flambeado al ron [1,2,5,10,13]	9
Espanja de chocolate blanco y matcha, cremoso de fruta de la pasión y gel de yuzu [1,2,5,9,10,13]	9
Arroz con leche azafranado y ahumado con aire de limón [13]	9

Petit fours

---

# GASTRONOMIC MENU

---

## STARTERS

Watermelon salmorejo with strawberry, wild asparagus and parmesan tartare, mixed in its own granita [10,13]	16
Wagyu tataki filled with caramelised onion, orange, touch of bergamot and crispy kale [2,11,13]	22
Prawn and yuzu cannelloni with kimchee and bisquet béchamel sauce and pickled shallots [1,3,10,11,13,14]	18
Cauliflower faux risotto, broccoli caviar and romanesco al dente [10,13]	18

## MAIN DISHES

White tuna belly cooked in josper and bathed in bilbaína on a slightly spicy tomato sauce with a mild black garlic cream [7,11]	24
Josper-roasted turbot on the bone, puntalette pasta and Porcini broth with cream of sautéed green beans [1,3,5,7,10,13,14]	30
Veal cheek lacquered in teriyaki with creamy mashed potato and textured cherries [10,11,13]	24
Grilled low-temperature pigeon, kalamata olives and cucumber roll stuffed with onion chutney and ras el hanout [10,13]	32
Two-cooked aubergine sautéed in red miso, herb vinaigrette and black sesame [5,8,10,13]	22
“Acquerello” rice of pigeon in llauna with truffled mousse and garlic shoots [1,10,11]	25
1kg dry-aged premium rib-eye, pommes pont neuf and wood-roasted peppers	70

## DESSERTS

Coconut and tonka bean panacotta, olive oil made from our olive trees and malibu pineapple slush [10]	9
Mellow toast, creamy bitte chocolate and rum flambéed banana [1,2,5,10,13]	9
White chocolate and matcha sponge, passion fruit cream and Yuzu gel [1,2,5,9,10,13]	9
Saffron-infused rice pudding smoked with lemon air [13]	9

Petit fours

---

# MENÚ DEGUSTACIÓN

---

## Aperitivos del chef

## ENTRANTES

- Salmorejo de sandía con tartare de fresa, trigoero y parmesano, mezclado en su granizado [10,13]  
Tataki de wagyu relleno de cebolla caramelizada, naranja, toques de bergamota y crujiente de kale [2,11,13]  
Falso risotto de coliflor, caviar vegetal de brócoli y romanescu al dente [10,13]  
Canelón de langostino al yuzu con bechamel de sus cabezas al kimchee y chalotas encurtidas [1,3,10,11,13,14]

## PRINCIPALES

- Ventresca de bonito al josper bañada en bilbaina sobre  
fina salsa de tomate ligeramente picante con crema suave de ajo negro [7,11]  
Pichón a baja temperatura terminado a la brasa, aceituna kalamata y rulo de pepino  
relleno de chutney de cebolla y ras el hanout [10,13]

## POSTRES

- Panacotta de coco y haba tonka, aceite de oliva de nuestros olivos y granizado de Malibú piña [10]  
Esponja de chocolate blanco y matcha, cremoso de fruta de la pasión y gel de yuzu [1,2,5,9,10,13]

## Petit fours

80€

Por persona · IVA Incluido

---

# TASTING MENU

---

## Chef's appetizers

### STARTERS

Watermelon salmorejo with strawberry, wild asparagus and parmesan tartare, mixed in its own granita [10,13]

Wagyu tataki filled with caramelised onion, orange, touch of bergamot and crispy kale [2,11,13]

Cauliflower faux risotto, broccoli caviar and romanesco al dente [10,13]

Prawn and yuzu cannelloni with kimchee and bisquet béchamel sauce and pickled shallots [1,3,10,11,13,14]

### MAIN DISHES

White tuna belly cooked in jasper and bathed in bilbaina  
on a slightly spicy tomato sauce with a mild black garlic cream [7,11]

Grilled low-temperature pigeon, kalamata olives and cucumber roll  
stuffed with onion chutney and ras el hanout [10,13]

### DESSERTS

Coconut and tonka bean panacotta, olive oil made from our olive trees and malibu pineapple slush [10]

White chocolate and matcha sponge, passion fruit cream and Yuzu gel [1,2,5,9,10,13]

## Petit fours

80€



Per Person · VAT Included

# CARTA DE VINOS WINE LIST

## TINTOS RED WINE

		
<b>Mendoza Finca Xaconero</b> ..... 5 23 <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
<b>Tarima 6 Meses Monastrell</b> ..... 4 20 <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
<b>Mendoza Estrecho</b> ..... 9 34 <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
<b>El Veneno. Pepe Mendoza</b> ..... 55 <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
<b>Corimbo I</b> ..... 39 <i>[D.O. RIBERA DEL DUERO]</i>		
<b>Abadía San Quirce Reserva</b> ..... 55 <i>[D.O. RIBERA DEL DUERO]</i>		
<b>Remelluri Reserva</b> ..... 12 49 <i>[D.O. RIOJA]</i>		

## BLANCOS WHITE WINE

		
<b>Mendoza Chardonnay</b> ..... 5.5 26 <b>fermentado en barrica</b> <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
<b>Condes Albarei</b> ..... 6.5 28 <b>“Enxebre” Albariño</b> <i>[D.O. RÍAS BAIXAS]</i>		
<b>Malvasia De Sitges Blanco</b> ..... 34 <b>Jane Ventura</b> <i>[D.O. Penedés]</i>		

## ROSADOS ROSÉ

		
<b>Mendoza Rosado</b> ..... 4.5 19 <b>Monastrell</b> <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
<b>Muga Rosado</b> ..... 23 <i>[D.O. RIOJA]</i>		
<b>La Huella De Aitana</b> ..... 29 <b>Rosado Garnacha</b> <i>[D.O. NAVARRA]</i>		

## Alérgenos

- [01] Cereales con gluten
- [02] Frutos de cáscara
- [03] Crustáceos
- [04] Apio
- [05] Huevo
- [06] Mostaza
- [07] Pescado
- [08] Sésamo
- [09] Cacahuètes
- [10] Sulfitos
- [11] Soja
- [12] Altramuces
- [13] Leche
- [14] Moluscos

## Allergens

- [01] Gluten
- [02] Tree nuts
- [03] Crustaceans
- [04] Celery
- [05] Egg
- [06] Mustard
- [07] Fish
- [08] Sesame
- [09] Peanuts
- [10] Sulphites
- [11] Soy
- [12] Lupin
- [13] Milk
- [14] Molluscs