

Entrantes

Ensalada de la huerta con salazones de La Marina.....	13,90
Jamón de cebo ibérico (90 gr), guarnecido con coca de aceite casera y tomate aliñado	18,90
Pulpo seco con tomate seco casero y lechuga de mar	13,90
Atún recordando el huevo relleno.....	15,00
Lubina con marinada de trufa y naranja.....	17,50
Carpaccio soasado de ciervo con membrillo, queso ahumado, vinagreta de nueces y pan carasau	14,00
Terrina de foie con manzana en texturas y brioche de pan de especias	16,90
Croquetas de gamba roja con mayonesa marina (5 unidades).....	15,00
Buñuelo de bacalao sobre sofrito ligeramente picante (4 unidades).....	14,00
Mollejas de cordero al ajillo-jengibre con cremosos de coliflor y coco	15,90
Pulpo con ñoquis y penca	18,30
Alcachofas con panceta confitada, yema curada, trufa y "carbonara"	15,00
Sepia a la plancha con cebollas asadas, setas y emulsión salsa Mery	15,90
Vieiras con escabeche ligero de fruta de invierno y velo de tocino ibérico	15,60
Foie soasado con langostinos, cítricos y hojas	16,90
Setas guisadas al momento con huevo a baja temperatura, cigala y calabaza	16,90

Mariscos

Ostras al natural	(unidad) 3,70
Ostra con granizado de gin-tonic ó con hueva de trucha y ponzu	(unidad) 3,95
Mejillones a la marinera con tomate seco y aceitunas de Kalamata.....	9,90
Cigalas a la plancha o hervidas (Precio por cada 100 gr).....	14,00
Gamba de la bahía de Dénia a la plancha o hervida (Precio por cada 100 gr).....	19,00

Arroces (Min. 2 pers. – Precio por persona)

Arròs a banda	13,60
Paella valenciana	13,90
Paella de marisco.....	21,00
Arroz negro de pulpo	18,00
Fideuà marinera de fideos tostados.....	21,00
Fideuà de pato y setas	18,00
Arroz en caldero de secreto ibérico, alcachofas y setas	16,90
Arroz en caldero de gamba de Dénia y verdura de temporada	26,00

Pescados

Rape con guisito de alubias y pulpo	23,90
Rodaballo con cremoso de setas y panceta	24,50
Pescado de lonja a la espalda de tomate seco, piparras y almendra con espagueti de mar y sepia.....	24,50
Ventresca de atún con tubérculos y toques cítricos	28,50
Pescado a la sal (Min. 2 Pers. – Precio por cada kilo).....	56,00
Pescado al horno con salsa marinera y patatas (Min. 2 Pers. – Precio por cada kilo)	56,00

Carnes

Steak tartar con patatitas crujientes y yema curada	23,50
Cordero a baja temperatura con hummus a la vainilla y tabulé.....	23,00
Lomo de ciervo asado con salsa de naranja y boniato.....	22,90
Presa ibérica a la parrilla con patatas en milhoja y salsa de café-curry	22,50
Solomillo de ternera a la parrilla con bombones de patata y trufa.....	27,50
Lomo de bajo de vaca madurado (500 gr) con salsa de yuzu-miso.....	33,50
Chateaubriand en su infiernillo con patatas al romero y salsa bearnesa (Min. 2 pers. – Precio por persona)	36,00

I.V.A. INCLUIDO Pregunte a su camarero por la tabla de alérgenos

Starters

Salad with vegetables and dried fish from "La Marina".....	13,90
Iberian cured ham (90 gr), garnished with thin toast and seasoned tomato	18,90
Dried octopus and homemade dried tomato and sea lettuce seaweed	13,90
"Tuna remembering the stuffed egg"	15,00
Sea bass with truffle and orange marinade.....	17,50
Lightly roasted venison carpaccio with quince, smoked cheese, walnut vinaigrette and caraau bread.....	14,00
Foie terrine with textured apple and gingerbread brioche	16,90
Croquettes of red prawns with plankton mayonnaise (5 units)	15,00
Cod fritters on slightly spicy tomato sauce (4 units).....	14,00
Garlic-ginger lamb sweetbreads with creamy cauliflower and coconut	15,90
Octopus with gnocchi and "penca"	18,30
Artichokes with confited bacon, cured yolk, truffle and "carbonara"	15,00
Cuttlefish with roasted onion, mushrooms and Mery sauce emulsion	15,90
Scallops with light marinated (pickle) winter fruit and Iberian bacon	15,60
Seared foie with prawns, citrus and leaves	16,90
Mushrooms cooked at the moment with egg at low temperature, Norway lobster and pumpkin	16,90

Seafood

Natural oyster.....	(Unit pricing) 3,70
Oyster with gin and tonic on ice -or- with trout roe and ponzu	(Unit pricing) 3,95
Mussels fisherman's style with dried tomato and Kalamata olives	9,90
Grilled or boiled Norway lobsters (Dublin bay prawns) (Price per 100 gr).....	14,00
Grilled or boiled Prawns from the bay of Dénia (Price per 100 gr).....	19,00

Rice dishes (Min. 2 people – Price per person)

"Arròs a banda" (saffron rice cooked in a tasty fish stock).....	13,60
"Valencia paella" rice dish with chicken, rabbit and vegetables.....	13,90
Seafood Paella.....	21,00
Black rice with octopus	18,00
"Fideuà" (seafood noodle paella) fisherman's style of toasted noodles	21,00
"Fideuà" (seafood noodle paella) with duck and wild mushrooms	18,00
Rice in hot pot with "secreto" Iberian pork fillet, artichokes and wild mushrooms	16,90
Rice in hot pot with Dénia prawns and seasonal vegetables	26,00

Fish dishes

Monkfish with bean and octopus stew.....	23,90
Turbot with creamy mushrooms and bacon	24,50
Fresh fish market with dried tomato, piparras peppers, almonds with sea spaghetti seaweed and cuttlefish	24,50
Tuna belly with root vegetables and citrus touches	28,50
Salt-baked fish (Min 2 people – Price per kilo)	56,00
Baked fish with fisherman's style sauce and potatoes (Min 2 People – Price per kilo).....	56,00

Meat dishes

Steak tartare with crunchy potatoes and cured egg yolk.....	23,50
Low-temperature lamb with vanilla hummus and tabbouleh	23,00
Roasted venison loin with orange and sweet potato sauce.....	22,90
Grilled Iberian pork fillet presa with millefeuille potatoes and coffee-curry sauce	22,50
Grilled beef fillet served with potatoes-truffle crunchy balls.....	27,50
Grilled matured beef loin (500 gr) with yuzu-miso sauce	33,50
Chateaubriand cooked in a "rechaud" with rosemary flavoured potatoes and Béarnaise sauce (Min 2p.-P.p.p.).....	36,00

V.A.T. INCLUDED Ask your waiter for the allergens menu

Postres

Milhojas invertido con crema de limón, chocolate blanco y calabaza asada	8,50
Crema brulé de vainilla bourbon con frutos rojos y migas crujientes de panetone	8,00
Flan de café con “dentelle de cacao”, plátano estofado y chantillí a la vainilla	8,00
Torrija con crema quemada, helado de mandarina y crumble	8,50
Pastelito de chocolate con migas de cacao y café, frutos rojos y helado haba tonka	8,50
Clásica tarta de manzana al hojaldre con helado de vainilla	8,90
Canutillos de mousse de chocolate blanco con sopa de fresa y helado de vainilla	8,50
Ensalada de frutas con sopa fría de té magia primaveral y helado de lichi	8,50
Helados artesanos.....	7,50
Sorbete de limón	6,90

Desserts

Inverted millefeuille with lemon cream, white chocolate and roasted pumpkin	8,50
Vanilla creme bourbon brulé with red fruits and crispy panetone crumbs	8,00
Coffee flan with cacao dentelle, stewed banana and vanilla chantilly	8,00
Torrija (milk toast) with caramel cream, tangerine ice cream and crumble	8,50
Chocolate cake with cocoa and coffee breadcrumbs, red fruits and tonka bean ice cream	8,50
Classic puff pastry apple pie with bourbon vanilla ice cream.....	8,90
Crunchy rolls filled with white chocolate mousse on a soup of strawberries and vanilla ice cream.....	8,50
Fruit salad with cold tea soup and lychee ice cream.....	8,50
Selection of homemade ice creams	7,50
Lemon sorbet.....	6,90

EL RASET

Restaurant

	Cereales con gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Leche y derivados	Frutos secos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido de azufre y sulfitos > 10 mg/L	Altramuces	Moluscos
Ensalada de la huerta con salazones de La Marina	X		X	X										
Jamón de bellota con pan coca de aceite casera y tomate aliñado	X											X		
Pulpo seco con tomate seco casero y lechuga de mar														X
Atún recordando el huevo relleno	X		X	X		X								
Lubina con marinada de trufa y naranja				X										
Carpaccio ciervo, membrillo, queso ahumado, vinagreta nueces, pan carasau	X						X	X						
Terrina de foie con manzana en texturas y brioche de pan de especias	X						X							
Croqueta de gamba roja con mayonesa marina	X	X	X	X			X					X		X
Buñuelo de bacalao sobre sofrito ligeramente picante	X		X	X			X				X			
Mollejas de cordero al ajillo-jengibre con cremosos de coliflor y coco	X						X		X		X			
Pulpo con ñoquis y penca	X		X	X				X						X
Alcachofas con panceta confitada, yema curada, trufa y "carbonara"	X		X				X							
Sepia con cebollas asadas, setas y emulsión salsa Mery	X		X					X		X				X
Vieiras con escabeche ligero de fruta de invierno y velo de tocino ibérico	X		X				X		X					
Foie soasado con langostinos, cítricos y hojas	X	X	X				X		X					
Setas guisadas al momento con huevo a baja temperatura, cigala y calabaza		X	X						X					
Ostra al natural														X
Ostra gin-tonic														X
Ostra con huevas de trucha y ponzu				X										X
Clóchinas a la marinera con tomate seco y aceitunas de Kalamata		X		X					X					X
Cigalas a la plancha o hervidas - Gambas a la plancha o hervidas		X												
Arròs a banda		X		X					X			X		X
Paella de marisco		X		X					X			X		X
Paella valenciana	X								X					
Arroz negro de pulpo		X		X					X			X		X
Fideuà marinera de fideos tostados	X	X		X					X			X		X
Fideuà de pato y setas	X								X			X		
Arroz en caldero de secreto ibérico, alcachofas y setas									X					
Arroz en caldero de gamba de Dénia y verdura de temporada		X		X					X			X		X
Rape con guisito de alubias y pulpo	X		X	X			X		X		X			X
Rodaballo con cremoso de setas y panceta				X			X		X					
Pescado lonja espalda tomate seco, piparras, almendra, espagueti mar, sepia		X		X				X						X
Ventresca de atún con tubérculos y toques cítricos	X		X	X		X	X							
Pescado a la sal				X										
Pescado al horno con salsa marinera y patatitas	X	X		X					X					X
Steak tartar con patatitas crujientes y yema curada	X		X			X				X				
Cordero a baja temperatura con hummus a la vainilla y tabulé	X								X		X			
Lomo de ciervo asado con salsa de naranja y boniato						X			X					
Presa ibérica a la parrilla con patatas en milhoja y salsa de café-curry	X						X		X					
Solomillo de ternera con bombones de patata y trufa	X					X	X							
Lomo de vaca madurada con yuzu-miso y verduras						X								
Chateaubriand con patatitas al romero y salsa bearnesa	X		X				X		X	X				
Milhojas invertido con crema de limón, chocolate blanco y calabaza asada	X		X				X							
Creme brulé de vainilla bourbon, frutos rojos, migas crujientes panetone	X		X				X							
Torrija con crema quemada, helado de mandarina y crumble	X		X				X	X						
Pastelito chocolate, migas de cacao y café, frutos rojos, helado tonka	X		X			X	X	X						

EL RASET

Restaurant

	Cereales con gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Leche y derivados	Frutos secos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido de azufre y sulfitos > 10 mg/L	Altramuces	Moluscos
Flan de café con "dentelle de cacao", plátano estofado, chantillí a la vainilla	X		X				X							
Canutillos de mousse de chocolate blanco, sopa de fresa y helado vainilla	X		X				X	X						
Clásica tarta de manzana al hojaldre con helado de vainilla bourbon	X		X		X	X	X							
Ensalada de frutas con sopa fría de té magia primaveral y helado de lichi							X							
Helados artesanos			X			X	X							
Sorbete de limón														
Pan	X													
Alioli			X											

LA EMPRESA NO SE HACE RESPONSABLE DE LA INFORMACION FACILITADA POR SUS PROVEEDORES Y QUE PONE A DISPOSICION DE SUS CLIENTES, NO PUDIENDO DESCARTAR LA PRESENCIA DE TRAZAS DE ESTOS ALERGENOS EN PLATOS QUE ELABORA.

EN CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE, LOS PESCADOS DE CONSUMO CRUDO SE CONGELAN A -20º C DURANTE 24 H. Y LOS COCINADOS SE CALIENTAN A 60º C EN EL NÚCLEO.

R.D. 1420/2006

oct-23