

El Plantío Gourmet



ENTRANTES / STARTERS

Lenteja caviar, endivia, yogurt y salmón <i>Caviar lentil, endive, yogurt and salmon</i>	10,50€
Mejillón con su concha hojaldrada, plancton, ceviche de chufa, caviar de trucha <i>Mussel with a puffed shell, plankton, tiger nut ceviche and trout caviar</i>	12,50€
Canelón de shiitake, turrón ahumado y langostinos, café y naranja <i>Shiitake cannelloni, smoked nougat, prawns, coffee and orange</i>	12,50€
Atún rojo, melón, yuzu, ajoblanco de avellana helado, crujientes de plátano <i>Red tuna, cantaloupe, yuzu, chilled garlic and hazelnut ice cream, crunchy banana</i>	18,50€
Tomate en texturas, emulsión de ajo asado y ñora, alcaparras y semillas encurtidas <i>Tomato in textures, emulsion of roasted garlic and ñora, capers and pickled seeds.</i>	10,00€
Tubérculos y verduras marinadas a modo de carpaccio, tostas de algas <i>Tubers and vegetables marinated as a carpaccio, seaweed toasts</i>	9,00€
Vieira en tartar, guacamole de guisantes, garum, pil pil verde, barquillos <i>Scalop in tartar, pea guacamole, garum, green pil pil, waffles</i>	15,50€
Ravioli frito de yuca, conejo y cerveza negra, guiso de sus hígados y cañailas <i>Fried cassava ravioli, rabbit and black beer, stew of their livers and purple dye murex</i>	12,00€
Alcachofa, foie mi-cuit y jamón marinos, reducción ibérica fermentada <i>Artichoke, marine foie mi-cuit and ham, fermented Iberian reduction</i>	13,50€

ARROCES / RICES

Arroz meloso de legumbres, hortalizas, pieles y callos de bacalao <i>Rice of legumes, vegetables, skins and cod tripe</i>	12,00€
Arroz a la llauna de anguila crujiente, brócoli, tupinambo y sarmientos <i>Rice "a la llauna" with crunchy eel, broccoli, Jerusalem artichoke and vine shots</i>	13,50€

PESCADOS / FISH

Raya lacada en ajo y miel, gazpacho marinero tostado, tempura de codium <i>Lacquered ray in garlic and honey, roasted marinieres gazpacho, codium tempura</i>	16,00€
Boquerones, tomate seco, aguacate, chirivía, puerro asado <i>Anchovies, dried tomato, avocado, parsnips, roasted leeks</i>	12,50€
Pescado de lonja, acelgas y blanquet, caldero alicantino <i>Fish from fish market, chard and white sausage, Alicante's "caldero"</i>	17,50€
Sunomono de pulpo asado al palo cortado, pepino, berberechos y cogollo <i>Roasted octopus sunomono with "palo cortado" wine, cucumber, cockles and lettuce heart</i>	XX,00€

CARNES / MEAT

Presa ibérica en dos cocciones "tallaets" de boniato, pan meloso de higo <i>Twice cooked Iberico pork shoulder, sweet potato "tallaets", fig sweet bread</i>	16,50€
Cabrito confitado, vermut, leche de cabra, torrija de curry mediterráneo <i>Kid confit, vermouth, goat's milk, Mediterranean curry toast</i>	19,30€
Picanha a la brasa, pesto de lechugas, chutney de coliflor en airbag, mantequilla de cebollino <i>Grilled Pichanha, lettuce pesto, cauliflower chutney in airbag, chive butter</i>	16,00€
Rabo de vaca, gel de coco, aguachile de granada, cristales de champiñón <i>Oxtail, coconut gel, pomegranate aguachile, mushroom crystals</i>	16,00€
Solomillo de ternera, queso morbier, pencas (acelgas) y shimeji, jugo de cenizas y apionabo <i>Beef sirloin, Morbier cheese, chard and shimeji, juice of ashes and celeriac</i>	22,60€
Pollo de campo. Muslo crujiente con cacao y romero, pechuga risolada con carbonara de boletus <i>Chicken, crunchy thigh with cocoa and rosemary, breast risolée with boletus carbonara</i>	16,50€

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregúntele a nuestro personal
For information regarding the presence of a food allergen on the menu, please ask our staff