

ELS CAPELLANS

Restaurante

PARA PICAR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	26,00 €
QUISQUILLA HERVIDA DE LA BAHÍA (100 gr.)	16,00 €
NIDO DE CROQUETAS DE BOGAVANTE CON SALSA TÁRTARA	10,00 €
GAMBA ROJA DE SANTA POLA (100 gr.)	20,00 €
CRÉME BRÛLÉ DE FOIE CON ANGUILA AHUMADA Y COMPOTA DE MANZANA	12,00 €

ENTRANTES

MONAGUILLOS	21,00 €
ENSALADA TEMPLADA De espárragos verdes, queso de cabra y virutas de jamón ibérico	11,00 €
ENSALADA DE SALAZONES ALICANTINOS Al aliño de pipes y carases	12,00 €
DÁTIL RELLENO De queso manchego curado en camisa de jamón de pato, coca de avellana y dulce de mango	12,00 €
CAUSA LIMEÑA Con ceviche de quisquilla y zamburiñas	20,00 €
COCA DE VERDURAS ESCALIVADAS Con ventresca de atún curada, tomates asados y mahonesa de aceitunas negras	22,00 €
MILHOJAS DE TOMATE, QUESO DE CABRA Y SARDINA AHUMADA Con ali i pebre blanco y tapenade de aceitunas	10,50 €
OSTRA Con verduras encurtidas y gelatina de cítricos	8,50 €

ENTRANTES CALIENTES Y SOPAS

CREMA DE APIO NABO Con teja de shiitake y jamón	7,50 €
SOPA DE PESCADOS Y TAPIOCA Al perfume de hinojo	15,00 €
FLOR DE CALABACÍN EN TEMPURA Rellena de royal de langostinos, con salsa nantúa	14,00 €
RAVIOLIS DE RABO DE TORO Y FOIE Con salsa de tonka	20,00 €
CRUJIENTES DE VIEIRAS Y JAMÓN IBÉRICO Con crema de patata a la vainilla	18,00 €
CORAZONES DE ALCACHOFAS Rellenos de pulpo al gratén de Vera	11,00 €
GYOZAS DE SECRETO IBÉRICO Con peras confitadas, salsa de trufas	11,00 €
BROCHETA DE SEPIA ADOBADA Con ali-oli de perejil	9,00 €

ELS CAPELLANS

Restaurante

ARROCES (mínimo 2 personas)

ARROZ CON COSTRA	13,50 €
ARROZ DE HABITAS TIERNAS Con ventresca de atún y pimientos asados	16,00 €
ARROZ DE VERDURAS Y SETAS Con presa ibérica al tomillo	13,50 €
ARROZ DE SEPIETAS Con alcachofas, ajos tiernos y gambas	14,50 €
ARROZ MELOSO DE RAPE Con cigalas y almejas	18,00 €

PESCADOS

PULPO A LA BRASA Con crema de patatas riojanas y chips de chorizo ibérico	20,00 €
VENTRESCA DE ATÚN Con migas y sorbete de tomate raf y albahaca	30,00 €
FILETES DE LENGUADO RELLENOS DE MOUSSE DE ALCACHOFAS Con navajas a baja temperatura, a la bilbaina	27,00 €
ESPALDA DE CORVINA Con salsa de ostras y parmentier de apionabo	22,00 €
SUPREMA DE MERLUZA CONFITADA Con puré de hinojo y sabayón de erizos de mar	22,00 €
LOMO DE BACALAO Con pimientos asados, crema de morcilla y pil-pil de ajos tiernos y sepionets	16,50 €

CARNES

LOMO DE ANGUS EMPARRILLADO Con alcachofas fritas, setas shitake, salsa bearnesa	25,00 €
PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA Con trigo tierno y anacardos, salsa de miel y naranja	16,00 €
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA Con ñoquis a la crema de parmesano, salsa de mostaza antigua, patatas soufflé	30,00 €
CHULETA DE TERNERA DE ÁVILA AL CARBÓN Con pimientos confitados, virutas de patata y reducción de vino viejo	32,00 €
PLUMA IBÉRICA CONFITADA Con chutney de dátil, crujiente de queso brie y patata, salsa de griotte	17,50 €
PALETILLA DE CORDERO DESHUESADA, ASADA Con cous-cous de pasas y calabaza, salsa de turrón y curry amarillo	20,00 €