

ELS CAPELLANS

Restaurante

PARA PICAR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	32,00 €
QUISQUILLA HERVIDA DE LA BAHÍA (100 gr.)	20,00 €
NIDO DE CROQUETAS DE BOGAVANTE CON SALSA TÁRTARA	10,00 €
CANUTILLO DE FOIE Y TURRÓN Con coulis de albarocique	16,00 €

ENTRANTES FRÍOS

MONAGUILLOS	26,00 €
ENSALADA TEMPLADA De espárragos verdes, queso de cabra y virutas de jamón ibérico	12,50 €
ENSALADA DE SALAZONES ALICANTINOS Al aliño de pipes y carases	12,50 €
NUESTRO SALMÓN MARINADO Con ensalada de mango y aguacate, helado de yogur y vinagreta de eneldo	17,00 €
TOMATE RELLENO DE ENSALADILLA DE MERLUZA Con mahonesa de encurtidos y puré de aceitunas negras	12,00 €
TARTAR DE ATÚN Con carpaccio de tomate Raff	16,00 €
ENSALADA DE CANGREJO DE CAPARAZÓN BLANDO Con verduras de temporada	16,00 €
TIMBAL DE BUEY DE MAR Con aguacate, apio nabo y gazpachuelo de cítricos	12,50 €

ENTRANTES CALIENTES

CREMA DE CALABAZA Y COCO Con quenelle de queso de cabra	8,00 €
SOPA DE VERDURAS Y AVE DE CORRAL Con raviolis de sus menudillos	7,00 €
GYOZAS DE SECRETO IBÉRICO Con peras confitadas y salsa de trufas	12,00 €
RAVIOLIS DE RABO DE TORO Y FOIE Con salsa de tonka	22,00 €
VIEIRAS EMPARRILLADAS EN CAMISA DE IBÉRICOS Con coca de cebolla y salsa thai	20,00 €
CRUJIENTES DE PULPO ASADO Y ALCACHOFAS Con su reducción	12,00 €
BROCHETA DE SEPIA ADOBADA Con ali-oli de perejil	9,50 €
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO Con salsa vizcaína	9,50 €

ELS CAPELLANS

Restaurante

ARROCES (mínimo 2 personas)

ARROZ CON COSTRA	13,50 €
ARROZ DE VERDURAS Y SETAS Con presa ibérica al tomillo	14,50 €
ARROZ DE SEPIETAS Con alcachofas, ajos tiernos y gambas	14,50 €
ARROZ MELOSO DE RAPE Con cigalas y almejas	18,00 €
FIDEUA En su tinta de sepia	16,00 €

PESCADOS

LOMO DE BACALAO CRUJIENTE Con salteado de judías verdes y jugo cremoso de jamón	18,00 €
SUPREMA DE MERLUZA RELLENA DE CENTOLLO Gratinada con muselina de yuzu	23,00 €
ESPALDA DE CORVINA EMPARRILLADA Con salteado de habas y tomates secos, crema de ajos y azafrán	21,00 €
MEDALLONES DE RAPE Albardados con alcachofas, boletus y langostinos	21,00 €
TALLARINES DE CALAMAR Salteados con verduras tiernas al curry rojo	20,00 €
PULPO A LA BRASA Con crema de patatas riojanas y chips de chorizo ibérico	23,00 €

CARNES

ENTRECOTE DE ANGUS A LA PARRILLA Con chutney de pimientos, wantón de camembert y salsa de tuétano	26,00 €
PRESA IBÉRICA Con compota de manzanas ácidas, crumble de avellana y salsa marsala	20,00 €
PLUMA IBÉRICA CONFITADA Con puré de chirivías, jugo de granada y buñuelo de dátil y bacón	19,00 €
CHULETA DE ÁVILA A LA BRASA Con virutas de patata y pimientos de Padrón	36,00 €
PALETILLA DE CORDERO DESHUESADA ASADA Con cous-cous de pasas y calabaza, salsa de turrón y curry amarillo	24,00 €
SOLOMILLO DE TERNERA Con sus mollejas y ajos tiernos, glaseado de romero	32,00 €