

CARTA

ENTRANTES FRIOS

AGUACATE NATURAL 15
sobre sopa fría de pistacho y anguila ahumada

PASTRAMI DE ATÚN ROJO 19
con matices ahumados, fina salsa de mostaza a l'antigua, caviar de mújol y ensalada de algas

CARPACCIO DE TOMATE 15
con burratinas , tapenade, alcaparras y anchoas en salazón

SALAZONES DE LA TIERRA 15
cortados al momento y aliñados con AOVE

ENTRANTES CALIENTES

GACHAS MARINERAS 20
con cola de cigala y reducción de su cabeza

RAYA FRESCA DE LA BAHÍA 15
troceada y frita sobre salteado de col china y romesco de ñora

PULPO 20
con yema en caldo de pulpo seco y migas de cebolla

TORTILLA 20
abierta de gamba roja, aceite del ajillo y ajos tiernos

ENDIVIAS COCINADAS 15
con aroma de naranja, soja, semillas , nueces y tofu

CREMA CALIENTE 15
de clochinas valencianas al pistilo de azafrán y calabaza

DEL MAR

GUISO DE MORENA 21
de la bahía al estilo marinero con sus callos y patatas

LOMO DE BACALAO 22
desalado con tomate, coliflor y su piel crujiente

TACO DE RAPE 24
en fumet de sus espinas, crema de patata y su hígado frito

PESCADO DE LONJA 24
en jugo de caldero vilero, fideos crujientes y almejas

HOJALDRE 21
con desmigado de costilla de ternera, bechamel ligera de curry y matices refrescantes de lima

SOLOMILLO DE VACA 26
crema de cacahuete y miel, ñoquis de patata

MAGRET DE PATO 22
y su jugo con merlot, frutos rojos y pimienta verde

GARRETA DE CORDERO 22
glaseada al horno en su jugo con ajo, romero y limón

EL DULCE

MERENGUE TROPICAL 8
con aroma de mango , fruta de la pasión, coco y namelaka de chocolate blanco

BIZCOCHO DE CHOCOLATE 8
gianduja, ralladura de trufa y helado de avellana

RAVIOLIS CAMELIZADOS 8
a la vainilla bourbon, helado de turrón suprema

TARTA DE QUESO 7
cremoso y de cabra, melaza de vino tinto

TORRIJA DE BRIOCHE 7
caramelizada, chutney de nísperos

RESTAURANTE
EMPERADORES

2022