



Aires del Mediterráneo

Como una caricia. Sentir la brisa del mar recorriendo cada espacio del Hotel Montíboli será parte esencial de su experiencia en este singular rincón del Mediterráneo.

Tramuntana

El soplo que refresca las tardes de verano evocando sabores de mar y recuerdos de la montaña alicantina.

- Caballa con texturas de tomate y cremoso de almendras _____ 19€
- Steak tartar en coca vilera _____ 21€
- Lingote de Foie Grass y caprichos de la Sierra de Aitana _____ 22€
- Pulpo asado sobre trinxat de col y crema de pimientos _____ 22€
- Alcachofas, torreznos de Soria, yema curada, trufa y polvo de jamón _____ 22€

Garbí

De carácter impredecible, sopla hacia el interior buscando conectar el litoral con la montaña.

- Timbal de paletilla de cordero en su jugo con vainilla, cuscús de berenjena y garum de anchoa _____ 31€
- Pluma ibérica a la brasa, kimchi, boniato, ajo negro y rebozuelos _____ 27€
- Solomillo de vaca al Monastrell, milhojas de patata, chalotas confitadas y ceniza de cebolla _____ 30€

Maestral

El viento que sabe a mar, el que nos identifica, el inconfundible.

- Lubina con pebrereta tallà, pil-pil de alcaparras y sus flores fritas _____ 26€
- Bacalao con gazpachuelo, coliflor, caviar y migas del masero _____ 28€
- Pescado de lonja sobre salsa de puerros y azafrán, algas y tirabeques _____ 32€

Poniente

De matices dulces, su brisa nos acompaña al final de cada jornada del mar.

- Fresas y frutos rojos, merengue y pimienta rosa _____ 10€
- Chocolate, algarroba, pan de especias, tomillo limonero y avellana _____ 10€
- Leche merengada con cítricos y posos de café _____ 10€
- Raviolis de manzana asada, níspero, vainilla y cardamomo _____ 10€