

...EL PODER DE LA IMAGINACION ES DISTORSIONAR LA REALIDAD. LLEVAR A CABO LO
IMAGINADO ES **CREAR**.

...*FANTASY IS CHANGING THE REALITY. MAKING THIS CHANGE VISIBLE IS **CREATING**.*

El Otoño / *The fall* by **El Patio**

PRIMERO... LO PRIMERO / AT FIRST ...

-con este pequeño menú queremos sacar del olvido recetas que han marcado una etapa en la gastronomía-

-with this Little men we would like to save forgotten recipes which left mark in the gastronomy-

...de la huerta al plato... variedad de mini-vegetales, almogrote y papa negra

...*from the vegetable garden on the plate... a variety of mini-vegetables, almogrote (cheese-sauce from La Gomera) and papa negra (little black potatoes)*

18€

Carpaccio Harry's Bar

19€

El jamón Ibérico Gran Reserva al corte (100gr) servido con pan de regañá.

Iberian Gran Reserva ham sliced (100 gr) and served with Andalusian crackers

21€

Mi-cuit de foie, cabello de angel, matiz de Tágara

Foie gras Mi cuit, angel hair squash, touch from Tagara

21€

Bisque de bogavante del Cantábrico, "rouille", tostaditas

"Blue tail" lobster cream, "rouille", bread toasts

22€

Y SI LO QUIERE... À LA RUSSE /

AND IF YOU WANT ... THE RUSSIAN STYLE

Steak Tartare

24€

Solomillo a la pimenta

Tenderloin with pepper sauce

27€

Banana flambé

12€

Crêpes souzzetes

12€

LOS ENTRANTES / STARTERS

La ensalada de pato ahumado, pulpo, dátiles D.O. Elche y jugo acidulado de fresas

Smoked duck, octopus, dates D.O. Elche and sweet-and-sour dressing salad

19€

Selección de setas de temporada guisadas en cocôte, calamares, papa negra, trufa, huevo poché.

Seasoned wild mushrooms stew into a cocotte, squids, "black" potatoe, truffle, poached egg

24€

Gnocchi tierno de calabaza ahumada, cebolleta roja, rúcula, berro capuccina, panceta ibérica, Taleggio, aire de haba Tonka

Smoked tender pumpkin gnocchi, sweet red onion, rocket, capuccine watercress, Iberian bacon, Taleggio and Tonka bean

22€

El carpaccio de vieiras, ensalada-micro, Ikura, cristales de tomate y mayonesa de yuzu

Scallop carpaccio, micro-salad, Ikura, tomato crystals and yuzu mayonnaise

22€

LOS PESCADOS / *FISH*

El arroz caldoso de gamba roja de Denia, rape y azafrán
Soggy rice with red prawns from Denia, angler-fish and saffron

29€

Mero - Thai. Fritura de ceviche de mero y citronela, wok de mini-vegetales ligeramente picante, crujiente de kikos y matiz de coco

Thai-grouper. Marinated fried grouper with lemon-grass, mini-vegetables spicy wok, fried corns and coconut nuance

28€

LAS CARNES / *MEAT*

El Rib-eye de Retinta, frutas asadas y crudas, sisho, jugo de mandarina y canela

Rib-eye, roasted and fresh fruits, sisho, mandarine and cinamon sauce

29€

El cordero Pelibuey confitado, glaseado de Arce, salsifis, crema espumosa de Violettes, grosellas al natural

Confited Pelibuey lamb in maple glazed, salsifis crispy root, foamy Violettes cream, fresh cranberries.

28€

El cochino negro “Integral”, graten de papa Râtte y San Simó ahumado

“Black canary pork”, râtte potatoes and smoked cheese graten and rocket purée

28€

LOS POSTRES / *DESSERTS*

La tarta de queso “al instante” dulce de guayaba, salsa de galletas
Cheesecake makes “at the moment” guava confiture, cookies sauce

12€

“Café, café...” tres formas diferentes de comer café.

“Coffee, coffee...” three diferents kinds to eat coffee

12€

Recuerdos de una tarde en el parque: cremoso de Gianduja, bizcocho tierno, crumble, avellanas garrapiñadas, pompas de cacao, “collac” y matices frescos

Memories of an afternoon in the park: Gianduja-creme, tender bisquit, crumbles, caramelized hazelnuts, cocoa boubles, and lolly-pop

12€

“...De higos a brevas...” sopa de higos Coll de Dama, brevas caramelizadas y en conserva, mousse de queso viejo, granizado de vino tinto

“...Once in a blue moon...” figs creamy soup, caramelized and confited black figs, old cheese foam, and red iced wine.

12€

Y AHORA... NUESTRA ESENCIA / *AND NOW... OUR ESSENCE*

-sabores de **ayer** con técnicas de **hoy**-
-tastes from **yesterday** with techniques of **today**-

PETIT MENU / *LITTLE MENU*

La ensalada de pato ahumado, pulpo, dátiles de Elche y jugo acidulado de fresas

Smoked duck, octopus, dates from Elche and sweet-and-sour juice salad

El Rib-eye de Retinta, frutas asadas y crudas, sisho, jugo de mandarina y canela

Rumpsteak, mangetout, pêche de vigne, pine kernels and crunchy cheese from La Palma

O/or

Mero - Thai. Fritura de ceviche de mero y citronela, wok de mini-vegetales ligeramente picante, crujiente de kikos y matiz de coco

Thai-grouper. Marinated fried grouper with lemon-grass, mini-vegetables spicy wok, fried corns and coconut nuance

“...De higos a brevas...” sopa de higos Coll de Dama, brevas caramelizadas y en conserva, mousse de queso viejo, granizado de vino tinto

“...Once in a blue moon...” figs creamy soup, caramelized and confited black figs, old cheese foam, and red iced wine

4.5€

SPECIAL MENU

El carpaccio de vieiras, ensalada-micro, Ikura, cristales de tomate y mayonesa de yuzu

Scallop carpaccio, micro-salad, Ikura, tomato crystals and yuzu mayonnaise

Mi-cuit de foie, chutney de kumquat, matiz de Campari-Cola

Foie gras Mi cuit, kumquat chutney, with a nuance of Campari-Cola

Mero - Thai. Fritura de ceviche de mero y citronela, wok de mini-vegetales ligeramente picante, crujiente de kikos y matiz de coco

Thai-grouper. Marinated fried grouper with lemon-grass, mini-vegetables spicy wok, fried corns and coconut nuance

El cochino negro “Integral”, graten de papa Rätte y San Simó ahumado
“**Black canary pork**”, rätte potatoes and smoked cheese graten and rocket purée

La tarta de queso “al instante” dulce de guayaba, salsa de galletas
Cheesecake makes “at the moment” guava confiture, cookies sauce

5.5€

ALVARO GARCÉS

ESSENCE MENU

El carpaccio de vieiras, ensalada-micro, Ikura, cristales de tomate y mayonesa de yuzu

Scallop carpaccio, micro-salad, Ikura, tomato crystals and yuzu mayonnaise

Mi-cuit de foie, chutney de kumquat, matiz de Campari-Cola

Foie gras Mi cuit, kumquat chutney, with a nuance of Campari-Cola

Gnocchi tierno de calabaza ahumada, cebolleta roja, rúcula, berro capuccina, panceta ibérica, Taleggio, aire de haba Tonka

Smoked tender pumpkin gnocchi, sweet red onion, rocket, capuccine watercress, Iberian bacon, taleggio cheese and tonka

Selección de setas de temporada guisadas en cocôte, calamares, papa negra, trufa, huevo poché.

Seasoned wild mushrooms stew into a cocotte, squids, "black" potatoe, truffle, poached egg

El arroz caldoso de gamba roja de Denia, rape y azafrán

Soggy rice with red prawns from Denia, angler-fish and saffron

El cordero Pelibuey confitado, glaseado de Arce, salsifis, crema espumosa de Violettes, grosellas al natural

Confited Pelibuey lamb glazed with maple, salsifis crispy root, foamy Violettes cream, fresh cranberries.

O/Or

El cochino negro "Integral", graten de papa Râtte y San Simó ahumado

"Black canary pork", râtte potatoes and smoked cheese graten and rocket purée

"...De higos a brevas..." sopa de higos Coll de Dama, brevas caramelizadas y en conserva, mousse de queso viejo, granizado de vino tinto

"...Once in a blue moon..." figs creamy soup, caramelized and confited black figs, old cheese foam, and red iced wine.

Recuerdos de una tarde en el parque: cremoso de Gianduja, bizcocho tierno, crumble, avellanas garrapiñadas, pompas de cacao, "collac" y matices frescos

Memories of an afternoon in the park: Gianduja-creme, tender bisquit, crumbles, caramelized hazelnuts, cocoa boubles, and lolly-pop

74€