

RESTAURANTE ELS CAPELLANS

Menú degustación

(3 platos y 1 postre) 35€ I.V.A. incluido

Menú gastronómico

(5 platos y 2 postres) 50€ I.V.A. inc.

ENTRADAS FRIAS Y ENSALADAS

Monaguillos.	17,00 €
Timbal de aguacate, mango y langostinos con muselina de anchoas.	9,00 €
Carpaccio de atún de ijada con pimientos de cristal y gelatina de verduras asadas.	15,00 €
Perdiz escabechada sobre su lecho de verduras, al aliño de frutos secos.	14,00 €
Lingote de foie y turrón con mermelada de naranja amarga.	16,00 €
Ensalada de alcachofas y bacalao con tomates secos y aceite de ñoras.	10,00 €
Ensalada de cangrejo real y verduras de temporada con vinagreta de mostaza.	22,00 €

ENTRADAS CALIENTES Y SOPAS

Alcachofas con almejas.	17,00 €
Vieiras emparrilladas con foie y cebolla caramelizada.	17,00 €
Crujiente de langostinos y espinacas al cava.	10,00 €
Nido de croquetas de bogavante con tártara de gambas.	10,00 €
Bombón de foie y cabello de ángel con puré de manzana acida.	10,00 €
Raviolis de centollo a la crema de jerez.	13,00 €
Menestra de verduras del campo de Elche.	9,00 €
Crema de espárragos blancos con jamón y huevo de corral al perfume de azafrán	8,00 €

Disponemos de Menús especiales para celíacos y vegetarianos.

RESTAURANTE ELS CAPELLANS

ARROCES

Arroz meloso de pulpo, níscales y manitas de cerdo.	13,00 €
Arroz a banda.	15,00 €
Arroz con costra.	12,00 €
Arroz de bacalao, tomates secos y espinacas.	12,00 €
Arroz de papada ibérica con caracoles y garbanzos.	13,00 €
Arroz señoret.	21,00 €

PESCADOS Y MARISCOS

Pulpo asado, con ajos tiernos confitados y risotto de alcachofas.	18,00 €
Merluza confitada al azafrán, con almejas y crema de patatas violeta.	18,00 €
Espalda de Dentón con alcachofas y gambas.	22,00€
Calamar emparrillado con habitas tiernas y cigalas.	22,00 €
Lomo de bacalao con navajas, espinacas y tomates secos al perfume de ñora.	17,00 €
Rape asado en su jugo con fideos y almejas, salsa romescu.	21,00 €

CARNES Y AVES

Escalope de foie con tatin de manzana, helado de calabaza y salsa tonka.	18,00 €
Pluma ibérica al carbón con puré de chiribias y salsa de granada.	14,00 €
Cochinillo asado con peras al vino tinto, salsa de cítricos y tomillo.	22,00 €
Solomillo de ternera lechal con queso de cabra y salsa de cerezas.	22,00 €
Presa ibérica con espárragos crujientes y piña asada, salsa de dátil y naraja.	14,00 €
Solomillo de ternera a la brasa con ajos tiernos, níscales y salsa de tomillo.	22,00€