



MENÚ BRONCE

Aperitivos / Appetizers

Royal de codium y erizos de mar
Sea urchin and codium royal

Galleta crujiente, coliflor y chocolate blanco picante
Crunchy crisp, cauliflower and spicy white chocolate

Entrante / Starter

Puerros LC tostados y yema texturizada
Roasted LC leeks and texturised yolk

Pescado / Fish

Nuestro pescado seleccionado en lonja con holandesa
de chorizo Joselito, migas de cerdo y ajo
*Our fish selected from the fish market with Joselito chorizo hollandaise,
pork and garlic crumbs*

Carne / Meat

Corzo, pimienta negra, risotto de piñones nacionales y remolacha
Roe deer, black pepper, Spanish pine nuts risotto and beetroot

Postre / Dessert

Helado de almendra amarga, merengue seco
y crema ligera de cítricos
Bitter almond ice cream, dried meringue and soft citrus cream

Agua, cafés, infusiones y pan / *Water, coffee, tea and bread*

Bodega / Wine Cellar

Vino Blanco / *White wine* D.O. Rueda 2022 Fresco
Vino Tinto / *Red wine* D.O. Ca Rioja 2020 Beronia

115 euros IVA incluido / VAT included

Las cervezas y los refrescos no están incluidos / Beers and soft drinks are not included

Los menús están sujetos a cambios de platos o productos por temporada /
Menus are subject to seasonal changes of dishes or products.



MENÚ PLATA

Aperitivos / Appetizers

Royal de codium y erizos de mar
Sea urchin and codium royal

Bocado dulce de tomate, regaliz y albahaca
Sweet LC tomato tartlet, licorice and basil

Entrante / Starter

Ensalada tibia de quisquillas de Santa Pola,
vinagreta de sus corales y escabeche de codium
*Warm baby sweet prawn salad,
vinaigrette of its own corals and pickled codium*

Pescado / Fish

Nuestro pescado seleccionado en lonja con salsa de mantequilla ahumada,
escamas de calabacín y aceite especiado
*Our fish selected from the fish market with smoked butter sauce,
zucchini flakes and herbaceous oil*

Carne / Meat

Solomillo Joselito Wellington, lemon curd y salsa bordalesa
Joselito Sirloin Wellington, lemon curd and bordelaise sauce

Postre / Dessert

Sorbete de cacao fermentado y orígenes de chocolate Valrhona
Fermented cocoa sorbet and Valrhona chocolate origins

Agua, cafés, infusiones y pan / *Water, coffee, tea and bread*

Bodega / Wine Cellar

Vino Blanco / *White wine* D.O. Rueda 2022 Fresco
Vino Tinto / *Red wine* D.O. Ca Rioja 2020 Beronia

129 euros IVA incluido / VAT included

Las cervezas y los refrescos no están incluidos / Beers and soft drinks are not included

Los menús están sujetos a cambios de platos o productos por temporada /
Menus are subject to seasonal changes of dishes or products.



MENÚ ORO

Aperitivos / Appetizers

Royal de codium y erizos de mar

Sea urchin and codium royal

Mini éclair de calabaza LC y queso gruyère DOP

Mini éclair with LC pumpkin and gruyère DOP cheese

Entrante / Starter

Calamar de potera, emulsión de papada Joselito y tinta de calamar

Jig caught squid, Joselito jowl emulsion and squid ink sauce

Pescado / Fish

Nuestro pescado seleccionado en lonja,

vinagreta de naranja e hinojo asado

Our fish selected from the fish market,

roasted fennel and orange vinaigrette

Carne / Meat

Solomillo de vaca, salsa de tuétano y puerros caramelizados

Beef sirloin, bone marrow sauce and caramelised leeks

Postre / Dessert

Manzana asada y helado de mantequilla salada

Roasted apple and salted butter ice cream

Agua, cafés, infusiones y pan / *Water, coffee, tea and bread*

Bodega / Wine Cellar

Vino Blanco / *White wine* D.O. Rueda 2022 Fresco

Vino Tinto / *Red wine* D.O. Ca Rioja 2020 Beronia

155 euros IVA incluido / VAT included

Las cervezas y los refrescos no están incluidos / Beers and soft drinks are not included

Los menús están sujetos a cambios de platos o productos por temporada /
Menus are subject to seasonal changes of dishes or products.