

AKRA

ALICANTE · EST. 1912

Menú Origen

Un viaje comestible desde la profundidad de Lucentum hasta la luz del Mediterráneo.

PRÓLOGO

La Sal y La Roca

La Coca de Mollitas 2.0

Velo de panceta ibérica curada, aire de harina tostada y caviar de aceite de oliva virgen extra de la Sierra de Mariola.

Homenaje al Salazón

Bombón líquido de hueva de mujol con almendra Marcona tierna y ralladura de lima kaffir.

Crujiente de Gamba Roja

Cabeza de gamba de Dénia liofilizada, rellena de su propio coral emulsionado y cítricos.

ACTO I

La Huerta de la Vega Baja

Tomate en Texturas y Quisquilla

Agua de tomate muchamiel fermentado, quisquilla de Santa Pola cruda, nieve de queso fresco y albahaca cristalizada.

Alcachofa Confitada y Ceniza

Corazón de alcachofa de la Vega Baja a baja temperatura, velouté de jamón ibérico y ceniza de puerro quemado.

ACTO II

El Mar y El Fuego

Salmonete de Roca con sus Escamas

Lomo de salmonete "soasado" con sus escamas crujientes, suquet de pescado de roca reducido y aire de azafrán.

Sepia Bruta y Plankton

Falso tallarín de sepia de bahía, emulsión de sus interiores, aceite de plancton marino y toque picante de ñora.

ACTO III

El Rito del Arroz

Arroz "Al Cuadrado" de Conejo y Caracoles

Lámina fina de socarrat crujiente cubriendo un arroz meloso de conejo de monte, gel de romero y caracoles a la llauna.
Cocinado al sarmiento de viña vieja

ACTO IV

La Montaña

Cordero Segureño y Miel

Lingote de cordero deshuesado y prensado, glaseado con miel de níspero de Callosa, puré de apionabo y tierra de olivas negras.

EPÍLOGO

El Dulce Legado

Cítricos y Azahar

Sorbete de limón verna, espuma de yogur de oveja, bizcocho de aceite de oliva y gelatina de agua de azahar.

La Sobremesa

Roca de chocolate y turrón de Jijona · Gominola de Fondillón · Macaron de cantueso.

Menú Degustación: 75,00 €

Maridaje Lucentum: 55,00 €

