

AKRA

ALICANTE · EST. 1912

Menú Akra

La máxima expresión de nuestra cocina. Memoria, técnica y producto desnudo.

OBERTURA

Turrón Líquido y Foie

Cre moso de hígado de pato, reducción de turrón de Jijona a la piedra y pan de especias.

La Pericana del Siglo XXI

Tartar de capellán curado en casa, emulsión de ñora frita y aire de aceite de oliva virgen extra.

Erizo de Mar y Cítricos

Yema de erizo natural gratinada suavemente con holandesa de limón y caviar Osetra.

EL TESORO ROJO

Gamba Roja de Dénia (1ª Calidad)

Hervida en agua de mar purificada. Servida tibia, sin artificios.

Suquet de sus Cabezas

Ravioli transparente relleno de la esencia de sus corales, con caldo corto de galera y azafrán.

MAR ADENTRO

Mero de Bahía a la Brasa

Lomo de mero salvaje, pil-pil de sus espinas y guiso de tendones de ternera melosos.

EL GRANO SAGRADO

Arroz Meloso de Pichón y Trufa

Variedad bombita de la Albufera, pechuga de pichón de Bresse madurada, setas de temporada y trufa negra (Tuber Melanosporum).

LA CARNE

Vaca Rubia y Ceniza

Solomillo madurado 45 días, asado sobre sarmiento, puré de berenjena a la llama y jugo reducido de monastrell.

DESENLACE DULCE

Transición: El Herbero

Granizado de hierbas de la sierra de Mariola con espuma de limón y jengibre.

Chocolates y Algarroba

Texturas de chocolate Grand Cru 70%, helado de algarroba local y crujiente de sal marina.

Menú Akra: 110,00 €

Maridaje Gran Reserva: 75,00 €

CHEFS: MARC VICEDO & AINA LLOPIS