

AKRA

ALICANTE · ALTA COCINA DE ORIGEN

Gran Menú Lucentum

18 Pases · La narrativa completa de nuestro territorio

I. LA BIENVENIDA (FINGER FOOD)

01. Olivo Milenario Esfera líquida de aceituna manzanilla y anchoa 00.
02. El Salazón Hueva de mújol curada en casa con almendra tierna.
03. Coca de Maíz Mini coca de "dacsá" con ventresca de atún rojo.
04. Turrón Salado Corte helado de foie-gras y Jijona.

II. DEPURACIÓN

05. Tomate Fermentado Agua de tomate muchamiel, albahaca y nieve de queso.
06. Quisquilla de Santa Pola Cruda y tibia, sobre un ajoblanco de piñones.
07. Erizo de Mar Yema natural, cítricos y aire de mar.

III. LA GAMBA ROJA DE DÉNIA

08. El Cuerpo Hervida en agua de mar (calibre 1). Sin artificios.
09. La Cabeza Croqueta líquida intensa de sus corales.

IV. FUEGO Y MEMORIA

10. Espardenya Salteada con pil-pil de jamón ibérico.
11. All i Pebre 2.0 Guiso fino de anguila ahumada y patata suflé.
12. Salmonete de Roca Frito con sus escamas y sus interiores.
13. Arroz al Sarmiento Meloso de pichón de Bresse y trufa negra.
14. Molleja y Caviar Molleja de ternera glaseada y caviar Osetra.

V. DESENLACE

- | | |
|---------------------------|--|
| 15. La Transición | Sorbete de apio, manzana y calvados. |
| 16. Cítricos de la Vega | Limón verna en texturas (crema, aire, piel). |
| 17. Chocolate y Algarroba | Cacao 70%, pan, aceite y sal. |
| 18. Petit Fours | Gominola de herbero, macaron y rocas. |
-

155,00 €

Maridaje Gran Lucentum (9 Vinos): +85,00 €

DIRECCIÓN GASTRONÓMICA: MARC VICEDO & AINA LLOPIS