



## ***TEMPORALIDAD***

Aprovechamos el producto de **TEMPORADA**, para poder disfrutarlo en su mejor momento del año.

We make use of the seasonal product the year.

to enjoy it in it's best moment of

## ***PRODUCTO***

Seleccionamos minuciosamente nuestros proveedores, en base a la **EXCELENCIA DEL PRODUCTO** y a poder ofrecer una regularidad absoluta. Focalizando el producto **LOCAL, SANO Y SOSTENIBLE**.

We carefully select our suppliers, based on the excellence of the product and to be able to offer absolute regularity! Focusing the local product, healthy and sustainable.

## ***SABOR***

Nos gusta realzar los **SABORES NATURALES**, respetando y realzando al máximo su personalidad.

We like to enhance natural flavors, respecting and maximizing their personality.

Saludos gastronómicos,

Enrique Medina

**E**olo (medio días de martes s sábado)

**“Para tomar contacto con Apicius”**

**Homenaje al ESMORZARET en 2 secuencias**

Tribute to valencian “Esmorzaret” served in 2 times

**Foie-gras con ALGAS MARINAS**

Cream of foie with sea algs

**PULPO de roca, HUEVO de corral y sobrasada**

Octopus with free-range egg and spanish sobrasada

**ARROZ MARINERO con tartar de GALERA Y pescados de roca**

Seafood rice with tartar of rockfishes

**Coulant de CHOCOLATE puro y vainilla**

Pure chocolate coulant and vanilla

**Petit fours**

**Menu 34€**

# **A**picius

**“Expresa nuestra filosofía gastronómica”**

**Homenaje al ESMORZARET en 2 secuencias**

Tribute to valencian “Esmorzaret” served in 2 times

**Calabaza, hongo y nueces**

Pumpkin, mushroom and walnut

**Foie-gras con ALGAS MARINAS**

Cream of foie with sea algs

**Tartar vegetal con GAMBAS y escabeche de PERDIZ**

Vegetable tartare with prawns and partridge marinade

**PULPO de roca, HUEVO de corral y sobrasada**

Octopus with free-range egg and spanish sobrasada

**CHULETÓN del MAR con ciruela y col verde**

Sea steak of tuna with plump and cabbage

**Gianduja 2020**

**Petit fours**

**Menu 48€**

**E**nrique Medina

**“Lo que se comería nuestro Chef”**

**Homenaje al ESMORZARET en 2 secuencias**

Tribute to valencian “Esmorzaret” served in 2 times

**Calabaza, hongo y nueces**

Pumpkin, mushroom and walnut

**Foie-gras con ALGAS MARINAS**

Cream of foie with sea algs

**Tartar vegetal con GAMBAS y escabeche de PERDIZ**

Vegetable tartare with prawns and partridge marinade

**PULPO de roca, HUEVO de corral y sobrasada**

Octopus with free-range egg and spanish sobrasada

**PESCADO de PLAYA en sus secuencias**

Fresh Mediterranean fish

**Costillar de CORDERO con chirivía, salvia y mostaza**

Lamb ribs with parsnip, sage and mustard

**CALABAZA, arropo, limón y tomillo**

Pumpkin, sirup, lemon and thyme

**Gianduja 2020**

**Petit fours**

**Menu 62€**

## **V**ino dulce por copa

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Cosecha Miel, Casta Diva</b>                      | <b>6.00€</b>  |
| <b>Silvaner Auslese edelsüss</b>                     | <b>6.00€</b>  |
| <b>Riesling Beerenauslese, Solaris</b>               | <b>6.00€</b>  |
| <b>Spätburgunder Beerenauslese, Alde Gott</b>        | <b>7.00€</b>  |
| <b>Oporto Javali LBV</b>                             | <b>6.00€</b>  |
| <b>Pedro Ximenez Gran Reserva TA</b>                 | <b>6.00€</b>  |
| <b>Cleebronner M. Eiswein 2016 375ml por botella</b> | <b>68.00€</b> |