



Bienvenido a **Beat**

Hoy, mi equipo y yo queremos que viva un viaje gastronómico entre el savoir faire francés y el terroir mediterráneo.

Deseamos, de corazón, que disfrute y que tenga una experiencia única.

Bon voyage!

Jose Manuel Miguel
Executive Chef

Menú Étoile

Un viaje en el que buscamos el gusto por lo genuino

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Historia de un tesoro llamado fondillón con Luis XIV

PASTELERÍA SALADA

Bavaroise de cebolla
Macarrón de foie gras
Croissant relleno de paté
Eclair de camembert y trufa

UN VIAJE POR EL MAR

Pulpo y rape
Viera y algas
Gamba roja
Erizo

HOMENAJE

Al pato Canette de Challans

AMUSE-BOUCHE

Flor de pescado de la bahía de Altea, espuma rouille y nuestra boullabaisse

TARTAR DE CORZO

Crema de piñones tostados y anchoa

ARROZ DE LA ALBUFERA

Kokotxas de bacalao, guiso de tendones y holandesa

PEIX DE LLOTJA

Con guiso de lentejas caviar beluga y salsa de champagne

CORDERO LECHAL

Con hierbas de nuestro jardín, cremoso de espinacas y mille feuille de celeri

LIMÓN NEGRO

Helado de AOVE menta y pétalos de merengue crujiente

CHOCOLATE BLANCO

Mango, fruta de la pasión y amaretto

PASTELERÍA DULCE

Bavaroise - Macarron - Croissant - Éclair

Panes artesanos elaborados en nuestro horno de piedra

Rústico ecológico
Pan de centeno
Pan con uvas de Xaló y almendras

Acompañados de:

Mantequilla francesa de La Normandie y AOVE de la sierra de Mariola