

Carta otoño 2026

LA NOSTALGIA DEL OTOÑO

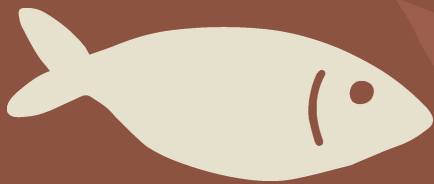
Del manto de hojas crujientes y el viento que sopla a media tarde. Son días para rememorar lo que fue, mientras la luz del verano se apaga. Pero también para preparar lo que viene, porque el invierno nos traerá el frío y el estómago pedirá abastecerse. Aún cuando la naturaleza empieza a morir, hay un cántico de vida.

Pensemos en los colores del paisaje para identificar las frutas y verduras de temporada: zanahoria, calabaza, berenjena, brócoli, acelgas, lombarda... También granada, caqui, manzanas y uva. Nos llegará el olor de las castañas asadas y vendrán las primeras tartas horneadas. Nos refugiaremos de los días lluviosos frente a un buen plato de caza. Quizá prefiramos salir a recoger setas.

En 2 Estaciones, el otoño implica la promesa de un nuevo comienzo.

Entrantes

El comienzo. Como la luz suave que anuncia la llegada de un nuevo día, los entrantes despiertan el paladar con delicadeza. Sabores que insinúan, que abren camino, que invitan a lo que está por llegar.



Anchoa 000
Berenjena a la brasa
‘Coca de dacsá’
Gluten, pescado
Ud. 6,00€



Ostra valenciana
Apio
Manzana verde
Molusco, sulfito, apio
Ud. 6,50€



Ostra valenciana
Zumo de tomate
Jerez
Molusco, sulfito
Ud. 6,50€



Ostra valenciana
Consomé de cordero
Jengibre
Molusco, sulfito
Ud. 6,50€

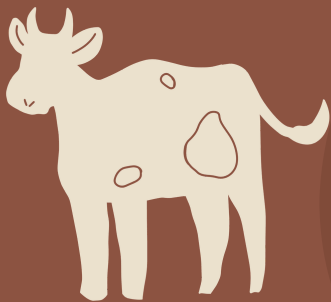


Cogollo
Cremoso de anchoa
Yema curada
Caviar
Huevo, pescado
Ud. 14,00€

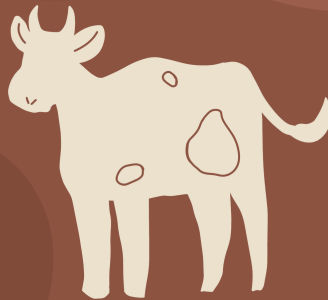
ALBOR

Entrantes

El comienzo. Como la luz suave que anuncia la llegada de un nuevo día, los entrantes despiertan el paladar con delicadeza. Sabores que insinúan, que abren camino, que invitan a lo que está por llegar.



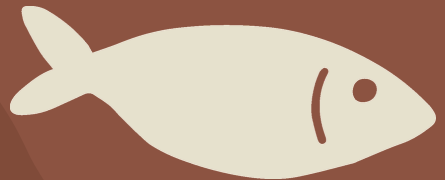
Cecina curada
16,00€



Coca de lengua de ternera
Salsa tártara
Pak choi
Mostaza, huevo, gluten
17,00€



Coca de aceite y cordero asado
Lechuga
Cebolla
Sulfitos, gluten
18,00€



Rodaballo
Castaña
Coliflor
Pescado, sulfitos, fruto secos
19,00€

ALBOR

Entrantes

El comienzo. Como la luz suave que anuncia la llegada de un nuevo día, los entrantes despiertan el paladar con delicadeza. Sabores que insinúan, que abren camino, que invitan a lo que está por llegar.



Sepia encebollada en su tinta

Pimientos verdes fritos

Molusco, sulfitos, lácteo

19,00€



Blat picat mariner

Limón fermentado

Berenjena rallada

Pescado, marisco, gluten

20,00€

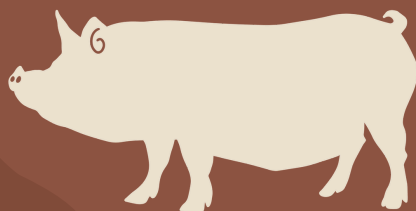


Guiso de pulpo

Tubérculos

Moluscos y sulfitos

21,00€



Jarrete de jabalí

Setas de temporada

Uvas

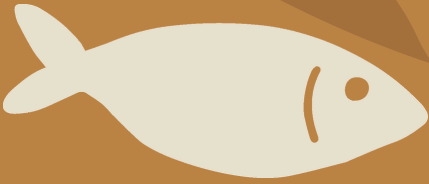
Sulfitos

19,00€

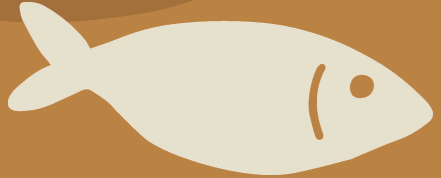
ALBOR

Principales

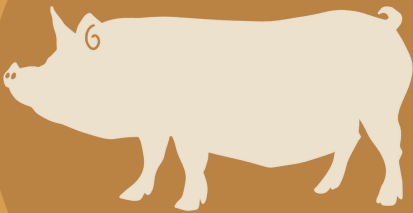
El momento más álgido del día y del paladar. Cuando el sol está en lo alto y el apetito despierta con fuerza, llegan los platos principales. Aquí los sabores se expresan con plenitud, sin reservas, dejando que cada bocado encuentre su propia voz.



**Merluza con patata chafada
ligado con pilpil de merluza
Jugo de pimientos en
salmuera**
Pescado
24,00€



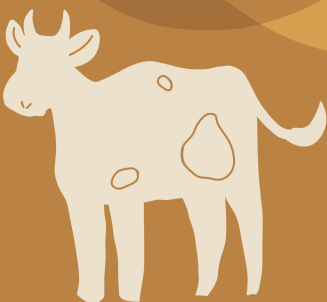
**Pescado de lonja
Brócoli
Meuniere de tomates secos**
Pescado
28,00€



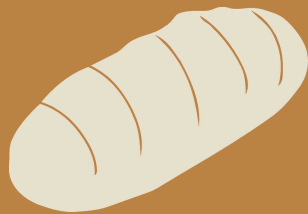
**Cochinillo
Patatas confitadas
Dos mojos**
29,00€



**Paletilla de cordero
Berenjena
Hierbabuena
Harissa**
27,00€



**Vaca de la Sierra de la
Demanda
Apio
Manzana**
Lácteo, mostaza
28,00€



***Pan de masa madre
elaborado en el restaurante
diariamente**
Aceite
3,50€

ZENIT

Postres

La despedida más dulce. Como el cielo que se tiñe de naranja al final de la tarde, los postres cierran el recorrido con calma y belleza. Es el tiempo del deleite, de ese último bocado cuyo recuerdo permanece en nuestro paladar.



**Granada
Mandarina
Albahaca**
12,00€



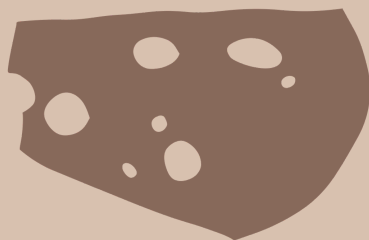
**Calabaza
Vainilla
Yuzu**
Huevo
12,00€



**Caqui
Pino
Piñones**
Lácteo, huevo, gluten, sulfitos
12,00€



**Pera
Limón
Whisky
Chocolate**
Lácteo, huevo, gluten, sulfitos
12,00€



**Degustación de quesos
artesanales**
Lácteo
16,00€

OCASO

Menús otoñales 2026



Menú Express

(Laborales a mediodía)

1 aperitivo

2 entrantes

Pescado o carne

Postre

39,00€

Maridaje de vinos

(opcional solo con vinos del marco de Jerez y Montilla)

+24,00€



Menú Tránsito

1 aperitivo

3 entrantes

Pescado

Carne

Postre

49,00€

Maridaje de vinos

(opcional solo con vinos del marco de Jerez y Montilla)

+36,00€

MENÚS

Menús otoñales 2026



Menú Tránsito Vegetariano

(con 24h de antelación opción vegano)

1 aperitivo
3 entrantes
2 Principales
Postre

49,00€

Maridaje de vinos

(opcional solo con vinos del marco de Jerez y Montilla)

+36,00€



Menú Otoño

2 aperitivos
4 entrantes
Pescado
Carne
2 postres

64,00€

Maridaje de vinos

(opcional solo con vinos del marco de Jerez y Montilla)

+46,00€

MENÚS

Menús otoñales 2026



Menú 2 Estaciones

1 Aperitivo

6 entrantes

Pescado

Carne

Quesos artesanos

Postre

90,00€

Maridaje

(opcional solo con vinos del marco de Jerez y Montilla)

+58,00€

Extras

Anchoa 000, berenjena a la brasa y 'coca de Dacsa' – Ud. +6.000

Ostra valenciana, apio y manzana verde – Ud. +6.50

Ostra valenciana, zumo de tomate y jerez – Ud. +6.50

Ostra valenciana, consomé cordero y jengibre – Ud. +6.50

Cogollo a la brasa, anchoa, yema y caviar - Ud. +14

Callos +8

Fesols i naps +10

Degustación de quesos artesanos +16

MENÚS

Autumn menu 2026

AUTUMN'S COSINESS

Of the blanket of crisp leaves and the wind that rises in the late afternoon. These are days to recall what once was, as the summer light fades away. But also to prepare for what lies ahead, because winter will bring the cold and our appetite will ask us to stock up.

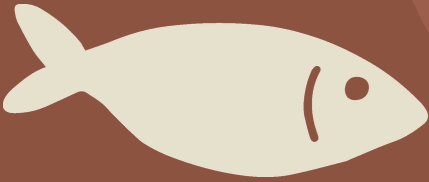
Even as nature begins to wither, there is a song of life.

Let's look to the colours of the landscape to find the fruits and vegetables in season: carrots, pumpkin, aubergine, broccoli, chard, red cabbage... And pomegranate, persimmon, apples and grapes. The smell of roasted chestnuts will reach us, and the first baked tarts will arrive. We'll shelter from rainy days with a good plate of game. Or perhaps we'll prefer to head out foraging for mushrooms.

At 2 Estaciones, autumn holds the promise of a new beginning.

Starters

The beginning. Like the soft light that announces the arrival of a new day, the starters awaken the palate with delicacy. Flavors that hint, that open the way, that invite what is yet to come.



000 Anchovy
Grilled eggplant
'Coca de dacsá'

Gluten, fish
Each €6.00



Valencian oyster
Celery

Green apple
Mollusk, sulfites, celery
Each €6.50



Valencian oyster
Tomato juice
Sherry

Mollusk, sulfites
Each €6.50



Valencian oyster
Lamb consommé
Ginger

Mollusk, sulfites
Each €6.50



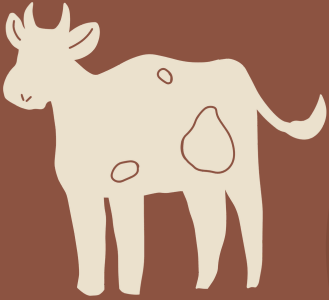
Baby gem lettuce
Anchovy cream
Cured egg yolk
Caviar

Egg, fish
Each €14.00

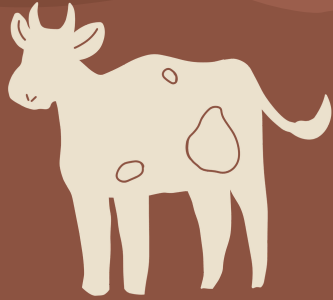
DAWN

Starters

The beginning. Like the soft light that announces the arrival of a new day, the starters awaken the palate with delicacy. Flavors that hint, that open the way, that invite what is yet to come.



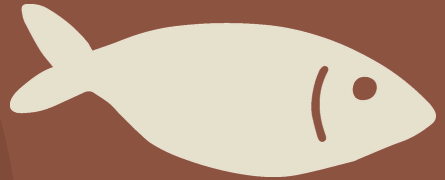
Cured cecina
16,00€



Beef tongue coca
Tartar sauce
Pak choi
Mustard, egg, gluten
17,00€



Olive Oil Coca
Roast Lamb
Lettuce
Onion
Gluten, sulfites
18,00€

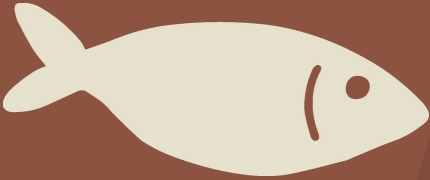


Turbot
Chestnut
Cauliflower
Fish, sulphites, nuts
19,00€

DAWN

Starters

The beginning. Like the soft light that announces the arrival of a new day, the starters awaken the palate with delicacy. Flavors that hint, that open the way, that invite what is yet to come.

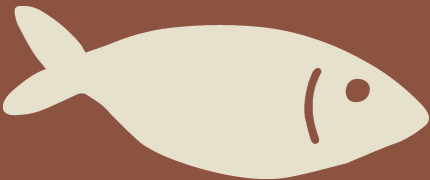


**Cuttlefish Braised with
Onion in Its Ink
Fried Green Peppers**

Molluscs, sulphites, dairy
19,00€

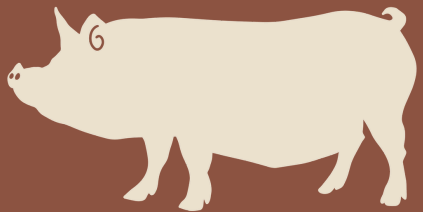


**Seafood Blat Picat
Fermented Lemon
Grated Aubergine**
Fish, shellfish, gluten
20,00€



**Octopus
'Root Vegetable Stew**

Molluscs, sulphites
21,00€

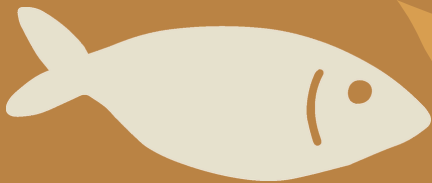


**Wild Boar Shank
Seasonal Mushrooms
Grapes**
Sulfites
19,00€

DAWN

Main dishes

The highlight of the day and of the palate. When the sun is high and the appetite awakens strongly, the main courses arrive. Here the flavors express themselves fully, without reserve, letting each bite find its own voice.



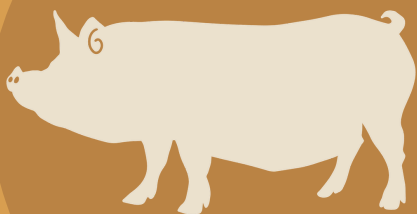
**Hake with crushed potato
bound with hake pil-pil
Brined pepper juice**

Fish
24,00€



**Market fish
Broccoli
Sun-dried tomato pesto**

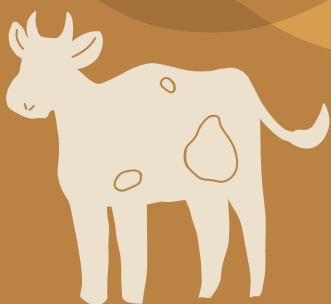
Fish, nuts
28,00€



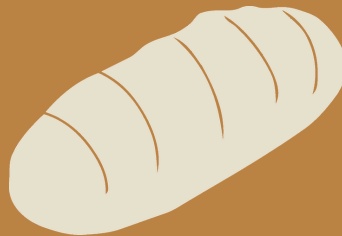
**Suckling pig
Confit potatoes
Two mojos**
29,00€



**Lamb shoulder
Eggplant
Mint
Harissa**
27,00€



**Sierra de la Demanda beef
Celery
Apple**
Dairy, mustard
28,00€



***Sourdough bread made daily
in the restaurant**
Oil
3,50€

ZENITH

Desserts

The sweetest farewell. Like the sky that turns orange at the end of the afternoon, the desserts close the tour with calm and beauty. It is the time of delight, of that last bite whose memory remains in our palate.



Pomegranate
Mandarin
Basil
Egg
12,00€



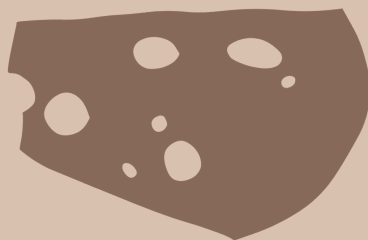
Pumpkin
Vanilla
Yuzu
Dairy, gluten
12,00€



Persimmon
Pine
Pine Nuts
Dairy, egg, gluten, sulphites
12,00€



Pear
Lemon
Whisky
Chocolate
Dairy, egg, gluten, sulphites
12,00€



Artisanal cheese tasting
Dairy
16,00€

SUNSET

Autumn menu 2026



Express Menu

(Weekdays for lunch)

1 appetizer

2 starters

Fish or meat

Dessert

39,00€

Wine pairing

(optional, only with wines from the Jerez and Montilla region)

+24,00€



Tránsito Menu

1 appetizer

3 starters

Fish

Meat

Dessert

49,00€

Wine pairing

(optional, only with wines from the Jerez and Montilla region)

+36,00€

MENU

Autumn menu 2026



Vegetarian Tránsito Menu

(vegan option with 24h notice)

1 appetizer
3 starters
2 main courses
Dessert

49,00€

Wine pairing

(optional, only with wines from the Jerez and Montilla region)

+36,00€



Autumn Menu

2 appetizers
4 starters
Fish
Meat
2 desserts

64,00€

Wine pairing

(optional, only with wines from the Jerez and Montilla region)

+46,00€

MENU

Autumn menu 2026



2 Estaciones Menu

1 appetizer

6 starters

Fish

Meat

Artisanal cheeses

Dessert

90,00€

Wine pairing

(optional, only with wines from the Jerez and Montilla region)

+58,00€

Extras

Anchovy 000, grilled eggplant and 'coca de Dacsa' - Ud. +6.0

Valencian oyster, celery and green apple - Ud. +6.50

Valencian oyster, tomato juice and sherry - Ud. +6. 50

Valencian oyster, lamb consommé and ginger - Ud. +6.50

Grilled cabbage, anchovy, yolk and caviar - Ud. +14

Callos (tripe, chorizo and pork stew) +8

Fesols i naps +10

Tasting of artisan cheeses +16

MENU

Menu d'automne 2026

LA NOSTALGIE DE L'AUTOMNE

Celle du tapis de feuilles craquantes et du vent qui se lève au milieu de l'après-midi. Ce sont des jours pour se souvenir de ce qui fut, tandis que la lumière de l'été s'éteint peu à peu. Mais aussi des jours pour préparer ce qui vient, car l'hiver apportera le froid et l'estomac réclamera de quoi faire ses réserves.

Même lorsque la nature commence à s'endormir, un chant de vie résonne encore. Regardons les couleurs du paysage pour reconnaître les fruits et légumes de saison : carottes, courges, aubergines, brocolis, blettes, chou rouge... Mais aussi grenades, kakis, pommes et raisins.

Bientôt nous parviendra le parfum des châtaignes grillées et viendront les premières tartes tout juste sorties du four. Nous nous abriterons des jours de pluie autour d'un bon plat de gibier. Ou peut-être préférerons-nous partir à la cueillette des champignons.

À 2 Estaciones, l'automne est la promesse d'un nouveau commencement.

Entrées

Le commencement. Telle la douce lumière annonçant un jour nouveau, les entrées éveillent délicatement le palais. Des saveurs qui suggèrent, qui ouvrent la voie et qui vous invitent à découvrir ce qui va suivre.



Anchois « 000 »

Aubergine grillée au charbon

« Coca de dacsà »

(galette de maïs)

Gluten, poisson

À la pièce 6,00 €



Huître de Valence

Céleri

Pomme verte

Mollusque, sulfites, céleri

À la pièce 6,50 €



Huître de Valence

Jus de tomate

Xérès

Mollusque, sulfites

À la pièce 6,50 €



Huître de Valence

Consommé d'agneau

Gingembre

Mollusque, sulfites

À la pièce 6,50 €



Laitue

Sucrine

Crème d'anchois

Jaune d'œuf confit

Cavir

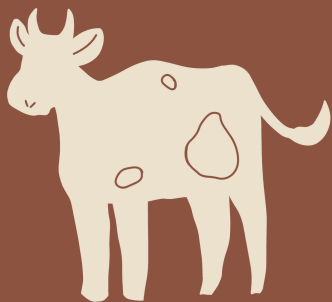
Œuf, poisson

14,00 € l'unité

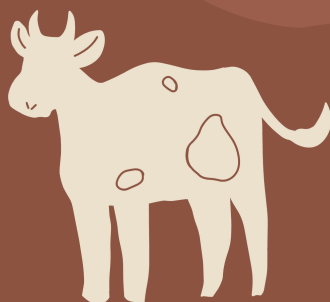
AUBE

Entrées

Le commencement. Telle la douce lumière annonçant l'arrivée d'un jour nouveau, les entrées éveillent délicatement le palais. Des saveurs qui suggèrent, qui ouvrent la voie, qui invitent à la suite.



Cecina (bœuf séché) affinée
16,00€



**Coca (pain plat) à la langue
de veau**
Sauce tartare
Bok choy
Moutarde, œuf, gluten
17,00€



Coca à l'huile d'olive
Agneau rôti
Laitue et oignon
Sulfites, gluten
18,00€



Turbot
châtaigne et chou-fleur
Poisson, sulfites,
fruits à coque
19,00€

AUBE

Entrées

Le commencement. Telle la douce lumière annonçant l'arrivée d'un jour nouveau, les entrées éveillent délicatement le palais. Des saveurs qui suggèrent, qui ouvrent la voie, qui invitent à la suite.



**Seiche mijotée à l'oignon
dans son encre**

Poivrons verts frits

Molluscs, sulphites, dairy

19,00€



Blat picat marin

Citron fermenté

Aubergine râpée

Fish, shellfish, gluten

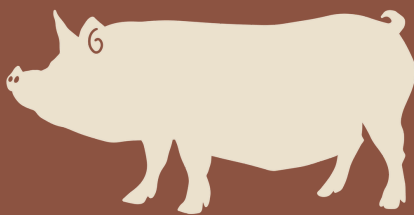
20,00€



**Ragoût de poulpe
et tubercules**

Molluscs, sulphites

21,00€



Jarret de sanglier

Champignons de saison

Raisins

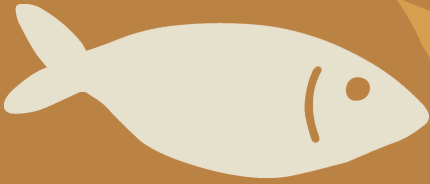
Sulfites

19,00€

AUBE

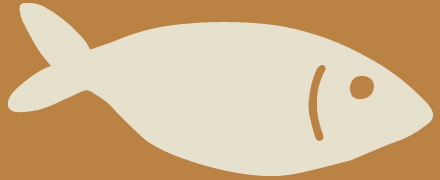
Plats principaux

Le point d'orgue de la journée et du palais. Quand le soleil est au plus haut et que l'appétit se réveille avec force, les plats principaux arrivent. Ici, les saveurs s'expriment pleinement, sans réserve, laissant chaque bouchée trouver sa propre voix.



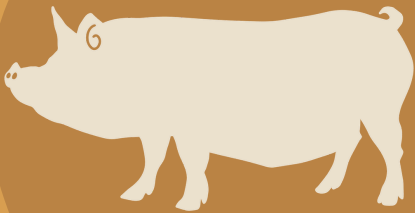
Merlu, écrasé de pommes de terre lié au pil-pil de merlu
Jus de poivrons en saumure

Poisson
24,00€



Poisson du marché
Brocoli
Pesto de tomates séchées

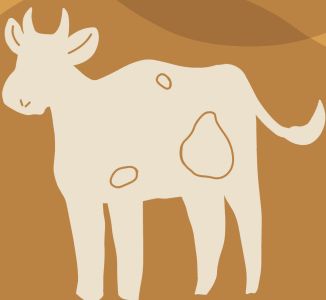
Poisson, fruits à coque
28,00€



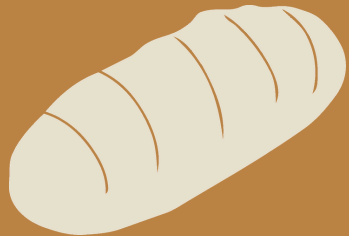
Cochon de lait
Pommes de terre confites
Deux mojos
29,00€



Épaule d'agneau
Aubergine
Menthe
Harissa
27,00€



Bœuf de la Sierra de la Demanda
Céleri
Pomme
Produits laitiers, moutarde
28,00€



Pain au levain fait maison
chaque jour
Huile
3,50€

ZÉNITH

Desserts

Le plus doux des adieux. Comme le ciel qui se teinte d'orange en fin d'après-midi, les desserts clôturent ce voyage avec calme et beauté. C'est le moment de la volupté, de cette dernière bouchée dont le souvenir demeure en bouche.



**Grenade
Mandarine
Basilic**
Œuf
12,00€



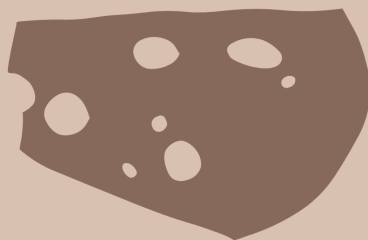
**Courge
Vanille
Yuzu**
Œuf
12,00€



**Kaki
Pin
Pignons de pin**
*Produits laitiers, œuf, gluten,
sulfites*
12,00€



**Poire
Citron
Whisky
Chocolat**
*Produits laitiers, œuf, gluten,
sulfites*
12,00€



**Dégustation de fromages
artisanaux**
Produits laitiers
16,00€

COUCHER DE SOLEIL

Menu d'automne 2026



Menu Express

(Le midi en semaine)

1 amuse-bouche

2 entrées

Poisson ou viande

Dessert

39,00€

Accord mets et vins

*(optionnel, uniquement avec des vins de la région de
Jerez et Montilla)*

+24,00€



Menu Tránsito

1 amuse-bouche

3 entrées

Poisson

Viande

Dessert

49,00€

Accord mets et vins

*(optionnel, uniquement avec des vins de la région de
Jerez et Montilla)*

+36,00€

MENU

Menu d'automne 2026



Menu Tránsito Végétarien

(option végétalienne disponible sur demande 24h à l'avance)

1 amuse-bouche

3 entrées

2 plats

Dessert

49,00€

Accord mets et vins

(optionnel, uniquement avec des vins de la région de Jerez et Montilla)

+36,00€



Menu d'automne

2 amuse-bouches

4 entrées

Poisson

Viande

2 desserts

64,00€

Accord mets et vins

(optionnel, uniquement avec des vins de la région de Jerez et Montilla)

+46,00€

MENU

Menu d'automne 2026



Menu 2 Estaciones

1 amuse-bouche

6 entrées

Poisson

Viande

Fromages artisanaux

Dessert

90,00€

Accord mets et vins

*(optionnel, uniquement avec des vins de la région de
Jerez et Montilla)*

+58,00€

Suppléments (ou Extras)

Anchois 000, aubergine grillée et « coca de Dacsá »
(galette de maïs) – Ch. +6,0 €

Huître de Valence, céleri et pomme verte – Ch. +6,50 €

Huître de Valence, jus de tomate et xérès – Ch. +6,50 €

Huître de Valence, consommé d'agneau et gingembre – Ch. +6,50 €

Chou grillé, anchois, jaune d'œuf et caviar – Ch. +14,00 €

Callos (ragoût de tripes, chorizo et porc) +8,00 €

Fesols i naps (ragoût traditionnel de haricots et navets) +10,00 €

Dégustation de fromages artisanaux +16,00 €

MENU