

Carta Estival 2026

LA FRESCURA DEL VERANO

El verano, esa estación en la que todo parece posible. En los parques, los árboles se abren por completo, aliviando la densidad del aire. Los cuerpos, más ligeros, se rinden al ritmo pausado de las tardes eternas, y el cielo se tiñe de tonos anaranjados que se deshacen al entrar la noche.

La tierra da lo mejor de sí: tomates, pimientos, calabacines, melón, sandía, higos, albahaca. Del mar, llegan doradas, pulpos, gambas, calamares. Las brasas crepitan al atardecer y los sabores se intensifican, como si también el paladar se entregara a la época más intensa del año.

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€

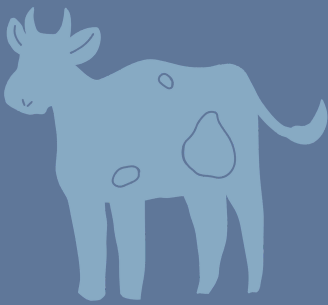


Cogollo
Cremoso de anchoa
Yema curada
Caviar
Huevo, pescado
Ud. 14,00€

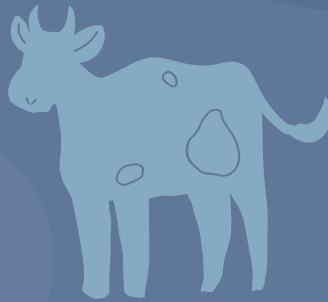
ALBOR

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€



Brioche de corvina en adobo
Mantequilla de ají amarillo
Escarola
Yema curada
Gluten, sulfitos, huevo, lácteo
Ud. 8,50€



Caballa
Pepino
Cacahuetes
Cacahuete, pescado, soja, mostaza, sésamo
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.



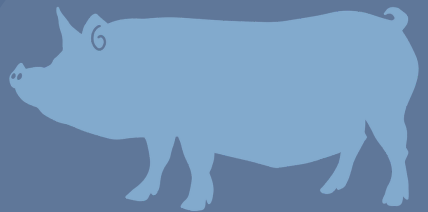
Quisquillas
Melocotón
Patatas aliñadas
Algas
Marisco, sulfitos, huevo
21,00€



Ventresca de atún
Guiso de atún
Riñones de masero (tomate)
Berenjena
Pescado
20,00€



Piparras
Codorniz escabechada
Lenteja caviar
Coco
Zanahoria
Sulfitos
19,00€



Judías boby
Tomate
Oreja de cerdo
Queso Tronchón
Lácteo, sulfitos
18,00€

ALBOR

Principales

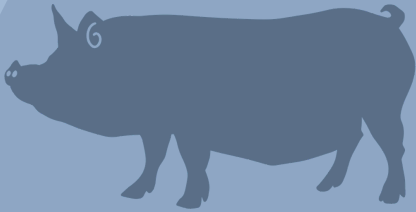
El momento más álgido del día y del paladar. Cuando el sol está en lo alto y el apetito despierta con fuerza, llegan los platos principales. Aquí los sabores se expresan con plenitud, sin reservas, dejando que cada bocado encuentre su propia voz.



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



**Pescado de lonja
Maiz
Su sopa**
Pescado
28,00€



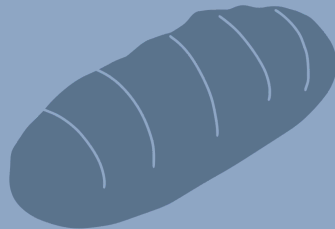
**Cochinillo
Patatas confitadas
Dos mojos**
29,00€



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



**Vaca de la Sierra de la
Demanda
Cebolletas Strogonoff**
Lácteo, mostaza
28,00€

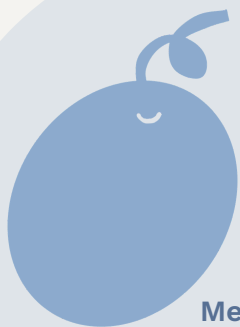


***Pan de masa madre
elaborado en el restaurante
diariamente**
Aceite
3,50€

ZENIT

Postres

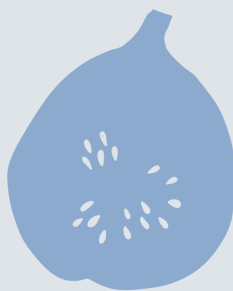
La despedida más dulce. Como el cielo que se tiñe de naranja al final de la tarde, los postres cierran el recorrido con calma y belleza. Es el tiempo del deleite, de ese último bocado cuyo recuerdo permanece en nuestro paladar.



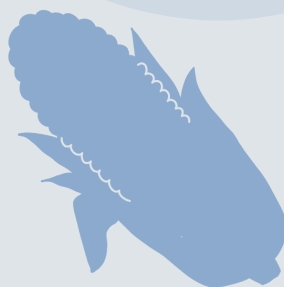
Melón
Hierba luisa
Café y curry
Huevo
12,00€



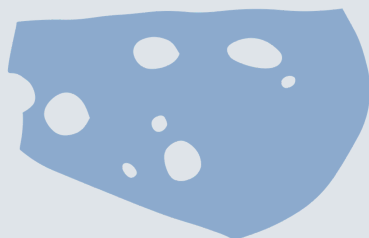
Calabacín
Yogur
Hierbabuena
Lácteo, gluten
12,00€



Higos
Té negro
Sésamo
Choco blanco
Lácteo, sésamo, gluten,
huevo
12,00€



Chocolate negro
Maíz
Mole
Frutos secos, lácteo, huevo
12,00€



Degustación de quesos
artesanales
Lácteo
16,00€

OCASO

Menús estivales 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 estivales 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 Verano

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 estivales 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. +5.50

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

Summer menu 2026

THE FRESHNESS OF SUMMER

Summer, that season when everything seems possible. In the parks, the trees open up completely, relieving the density of the air. The bodies, lighter, surrender to the leisurely rhythm of the eternal afternoons, and the sky is tinged with orange tones that melt as night falls.

The land gives its best: tomatoes, peppers, zucchini, melon, watermelon, figs, basil. From the sea come sea bream, octopus, shrimp, squid. The embers crackle at sunset and the flavors intensify, as if the palate is also surrendering to the most intense time of the year.

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



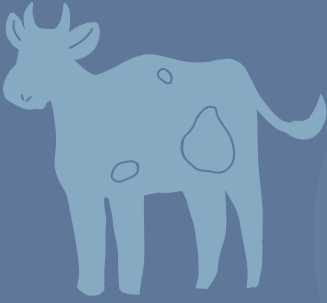
Baby gem lettuce
Anchovy cream
Cured egg yolk
Caviar

Egg, fish
Each €14.00

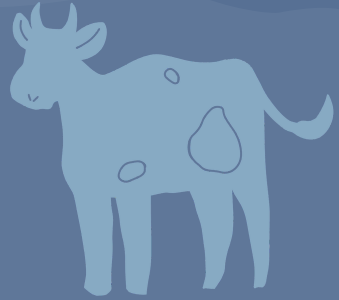
DAWN

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€



Marinated corvina brioche
Yellow chili butter
Escarole
Cured egg yolk
Gluten, sulfites, egg, dairy
Ud. 8,50€



Mackerel
Cucumber
Peanuts
Peanut, fish, soy, mustard, sesame
19,00€

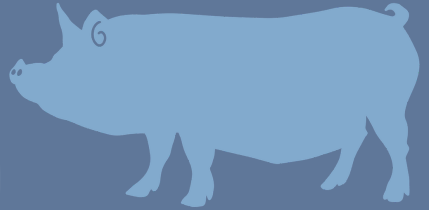
DAWN

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.



Small shrimps
Peach
Dressed potatoes
Seaweed
Shellfish, sulfites, egg
21,00€



Boby green beans
Tomato Pig's ear
Tronchón cheese
Dairy, sulfites
18,00€



Tuna belly Tuna stew
'Masero' kidneys (tomato)
Eggplant
Fish
20,00€



Piparras
Escabeche quail
Caviar lentils
Coconut
Carrot
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.



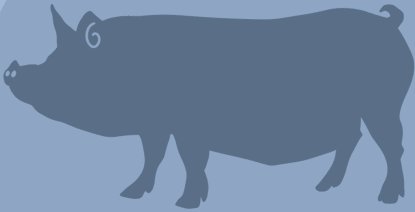
**Hake with crushed potato
bound with hake pil-pil
Brined pepper juice**

Fish
24,00€



**Market fish
Corn
Its soup**

Fish
28,00€



**Suckling pig
Confit potatoes
Two mojos**

29,00€



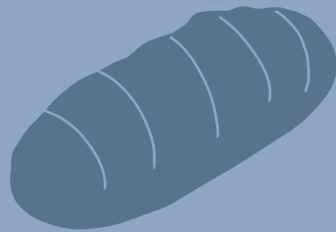
**Lamb shoulder
Eggplant
Mint
Harissa**

27,00€



**Sierra de la Demanda beef
Stroganoff spring onions**

Dairy, mustard
28,00€



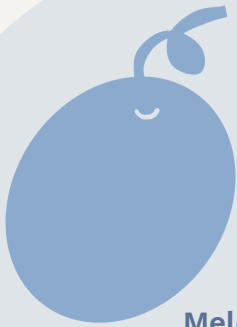
***Sourdough bread made daily
in the restaurant**

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.



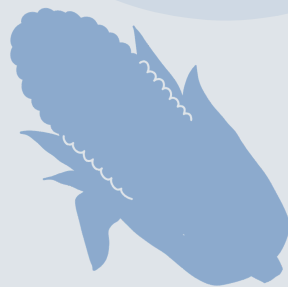
Melon
Lemon verbena
Coffee and curry
Egg
12,00€



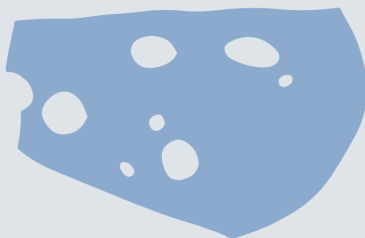
Zucchini
Yogurt
Mint
Dairy, gluten
12,00€



Figs
Black tea
Sesame
White chocolate
Dairy, sesame, gluten, egg
12,00€



Dark chocolate
Corn
Mole
Nut, dairy, egg
12,00€



Artisanal cheese tasting
Dairy
16,00€

SUNSET

Summer menus 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

Summer menus 2026



Vegetarian Tránsito Menu

(vegan option with 24h notice)

1 appetizer

3 starters

2 mains

Dessert

49,00€

Wine pairing

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

+36,00€



Summer 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

Summer menus 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. +5.50

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'été 2026

FRAÎCHEUR ESTIVALE

L'été — cette saison où tout semble possible. Dans les parcs, les arbres déploient pleinement leur feuillage, allégeant la lourdeur de l'air. Les corps se font plus légers, s'abandonnant au rythme paisible d'après-midi qui s'étirent à l'infini, tandis que le ciel se pare de nuances orangées qui se dissolvent à la tombée de la nuit.

La terre offre ses plus beaux trésors : tomates, poivrons, courgettes, melons, pastèques, figues et basilic. De la mer proviennent daurades, poulpes, crevettes et calmars. Les braises crépitent au crépuscule et les saveurs s'intensifient, comme si le palais, lui aussi, se laissait gagner par la saison la plus vibrante de l'année.

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 dacs »
(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

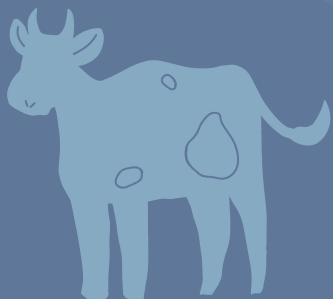
Œuf, poisson

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€



Brioche de corbine marinée
Beurre au piment jaune
Chicorée scarole
Jaune d'œuf confit
*Gluten, sulfites, œuf, produits
laitiers*
8,50 € l'unité



Maquereau
Concombre
Cacahuètes
*Arachides, poisson, soja,
moutarde, sésame*
19,00€



Ventresca et mijoté de thon
Rognons 'Masero' (tomate)
Aubergine
Poisson
20,00€

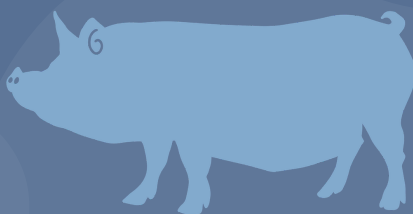
AUBE

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.



Petites crevettes
Pêche
Pommes de terre
assaisonnées
Algues
Crustacés, sulfites, œuf
21,00 €



Haricots verts Boby
Tomate
Oreille de porc
Fromage Tronchón
Produits laitiers, sulfites
18,00€



Piparras
Caille en escabèche
Lentilles caviar
Noix de coco
Carotte
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.



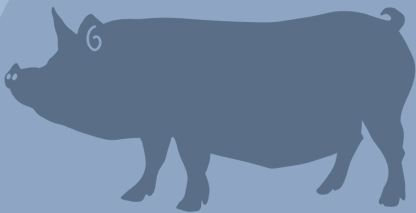
Merlu, écrasé de pommes de terre lié au pil-pil de merlu
Jus de poivrons en saumure

Poisson
24,00€



Poisson du marché
Maïs
Son bouillon

Poisson
28,00€



Cochon de lait
Pommes de terre confites
Deux mojos

29,00€

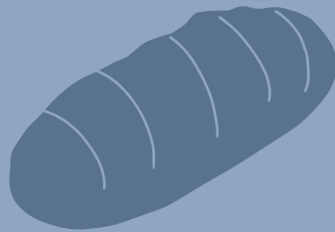


Épaule d'agneau
Aubergine
Menthe
Harissa

27,00€



Bœuf de la Sierra de la Demanda
Cébettes façon Stroganoff
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.



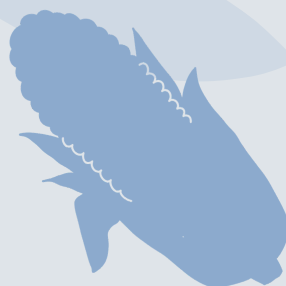
Melon
Verveine citronnelle
Café et curry
Œuf
12,00€



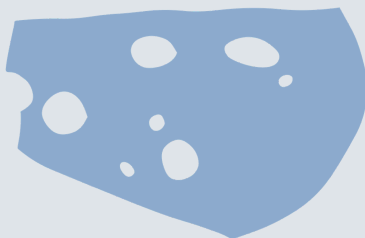
Courgette
Yaourt
Menthe
Produits laitiers, gluten
12,00€



Figues
Thé noir
Sésame
Chocolat blanc
Produits laitiers, sésame, gluten, œuf
12,00€



Chocolat noir
Maïs
Mole
Fruits à coque, produits laitiers et œufs
12,00€



Dégustation de fromages artisanaux
Produits laitiers
16,00€

COUCHER DE SOLEIL

Menus d'été 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

Menus d'été 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'été

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

Menus d'été 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. +5,50 €

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