



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 Haute Cuisine

El menú para conocer por completo nuestra filosofía gastronómica

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 boullabaise
TARTAR DE CORZO	Crema de piñones tostados y anchoa
ALCACHOFA GLASEADA	Con ostra Guillardau, Queso comté y Piñones caramelizados
ATÚN A LA ROYAL	Con foie, crujiente de alga y trufa
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 - Macarrón - 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