

## KIKO & ALBERTO

y todo el equipo del L' escaleta les proponen

desde nuestro saber, nuestro gusto ...

**MENÚ SABOR** | Snacks & Pan, 7 Platos & 2 Postres 135 €

Servicio de vinos Menú Sabor (opcional) 90 €

resumiendo la esencia de nuestra cocina ...

**MENÚ SABOER** | Snacks & Pan, 9 Platos & 3 Postres 175 €

Servicio de vinos Menú Saboer (opcional) 120 €

Nota: Los menús se servirán exclusivamente a mesa completa.  
Los snacks & aperitivos no están incluidos en el servicio de vinos.

## SNACKS DE BIENVENIDA

Turrones salados de Alicante

Oreo de ajoblanco & ajo negro

Queso fresco de leche de Almendras, Miel & AOVE

Buñuelo con holandesa de Mostaza silvestre

Hummus de Alcachofa asada con aceite de Regaliz

Abisinio trufado

Pan casero de masa madre (300gr.) con manteca de hierbas aromáticas 5 €

Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno. Tienen a su disposición la información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

## APERITIVOS

Las siguientes preparaciones se han concebido como bocados individuales,  
para disfrutar en no más allá de tres o cuatro bocados.

**Bonito curado con Pepino encurtido, aliño de su jugo & kéfir 8 €**

Manu Cantalapiedra Obertura 2022 (Rueda) 7 €

**Stracciatella de Coliflor & Trufa, chucrut & sus láminas crujientes 10 €**

Marguet Shaman GC 2020 (Champagne) 10 €

**La Ostra en escabeche con Zanahoria encominada 13 €**

Juan Piñero Amontillado 30 YO VORS (Jerez) 10 €

**Ventresca de Atún curada, garum & beurre blanc de caviar 14 €**

**Pan de vapor preñado con Anguila, menier de Limón negro & Caviar 17 €**

Montbourgeau l' Etoile Cuvée Spéciale 2018 (Jura) 7 €

**Niscalos soasados, con Erizos de mar & sabayón de Azafrán 20 €**

Trapet Alsace Riesling GC Schoenenbourg 2018 (Alsacia) 10 €

**Gamba Roja en salazón - gramo - 0,30 €**

M. Antº de la Riva Manzanilla Pasada Balbaina Alta Saca 2020 (Jerez) 11 €

## ENTRANTES

Preparaciones concebidas como primeros platos o bien para compartir.

**La Pericana de la casa, un básico de la cocina del territorio 15 €**

**Jamón de Bellota Ibérico 100% con pan de cristal, tomate & AOVE 42 €**

**Potrota casera con Pera asada - 2 personas - 20 €**

Château de Cazeneuve La Sang du Calvaire 2015 (Languedoc) 8 €

## PESCADOS

**Lascas de Bacalao con pil pil ahumado, piel de hojas tostadas 33 €**

**Loros con ortiguillas de mar, pesto anisado & encurtidos 35 €**

Gerardo Méndez Do Ferreiro Cepas Vellas 2023 (Rias Baixas) 8 €

**Cocochas de Merluza en nuestro "all i pebre" 48 €**

## ARROCES DE VALENCIA

**De agua dulce. Arroz seco de Cangrejo azul & Anguila 30 €**

Heymann-Löwenstein Uhlen Roth Lay GG 2020 (Mosela) 12 €

**En plena temporada. Arroz seco de Caza & Setas 30 €**

R. López de Heredia Viña Tondonia Reserva 2005 (Rioja) 12 €

**Arroz pilpiledado de Cocochas de Merluza 38 €**

## CARNES

**Le Briochón de sangre con su paté & su jugo 35 €**

Nervi Gattinara 2018 (Piamonte) 12 €

**Wellington de Conejo con su jugo & Boniato asado 35 €**

**Cabrito lechal con su piel de leche, kéfir & Tomate especiado 35 €**

Joan d' Anguera Vinya de la Glòria 2016 (Montsant) 11 €

**Civet de Liebre con Chocolate especiado & su panettone 35 €**

Domaine du Traginer Collioure Cuvée Capatas 2004 (Rosellón) 10 €

## **REPOSTERÍA ARTESANA**

Recomendamos su elección al inicio

### **Texturas cítricas & sorbete de Limón fermentado 15 €**

Wittmann Morstein Riesling Auslese GK 2022 (Reinhessen) 17 €

### **Supermousse de chocolate con Café & Avellana 15 €**

---

### **Royal de Calabaza con Caqui & Mandarina 15 €**

Gutiérrez de la Vega La Diva 2019 (Alicante) 7 €

### **Tatin de Membrillo con crema helada de caramelo 15 €**

Marc Tempé Pinot Gris La DemoiZelle SGN 2015 (Alsacia) 11 €

### **Mole de Algarrobas, sésamo negro & crema helada de Cacahuetes 15 €**

Mas Martinet Ranci Dolç NV (Priorato) 17 €

### **Nuestra selección de quesos del país 20 €**

Mas Amiel 40 Ans d' Age (Maury) 16 €