CONTEMPLE
RESTAURANTE

La esencia del paisaje en cada bocado

El fuego, el humo y la tierra. Sabores que nacen de la naturaleza
y se transforman en una experiencia pura y honesta.

Una propuesta gastronómica elaborada con el máximo cuidado
al producto, con referencias locales y de temporada.

En ConTemple, las brasas del horno Josper marcan el ritmo
de una cocina que es emoción, armonía y elegancia.

Silencio. Naturaleza. Sabor.

The essence of the landscape in every bite

Fire, smoke, and earth. Flavors born from nature,
transformed into a pure and honest experience.

A culinary proposal crafted with the utmost care for
the product, highlighting local and seasonal references.

At ConTemple, the embers of the Josper oven set the pace
of a cuisine that evokes emotion, harmony, and elegance.

Silence. Nature. Flavor.

RESTAURANTE CONTEMPLE

EXPERIENCIA TERRETA

HOJARASCA
Cuatro bocados del suelo del bosque

AIRE DE PINAR
Calabaza · Piñón · Ajedrea

CAPAS DE OTOÑO
Col · Trufa · Castañas

CORAZÓN DE LA TIERRA
Arroz de temporada
Alcachofa · Limón asado · Salicornia

EL RESPIRO
Chirimoya · Miel del Valle · Lavanda

SOMBRA DE ALGARROBO
Algarroba · AOVE · Mollitas

FIN DEL CAMINO
Dúo de petits fours

46€

Por persona · IVA Incluido
Selección de panes artesanos, aceite del Valle de Guadalest y mantequilla de la casa servidos en mesa +4€/pers.

TERRETA EXPERIENCE

FALLEN LEAVES
Four bites from the forest floor

PINE FOREST AIR
Pumpkin · Pine nut · Savory

AUTUMN COATS
Cabbage · Truffles · Chestnuts

HEART OF THE EARTH
Seasonal rice
Artichoke · Roasted lemon · Salicornia

A BREATH OF FRESH AIR
Custard apple · Valley honey · Lavender

SHADOW OF THE CAROB TREE
Carob · Extra Virgin Olive Oil · “Mollitas” Small portions of fried flour

END OF THE ROAD
A duo of petits fours

46€

Per Person · VATIncluded
A selection of artisan breads, oil from the Guadalest Valley and homemade butter, served at the table: +€4 per person.

EXPERIENCIA BRASAS

HOJARASCA
Cuatro bocados del suelo del bosque

LA ORILLA
Endivia · Capellà · Almendra

CALMA SALVAJE
Jabalí · Acelgas · Madroño

EL ALMA DE LAS BRASAS · A ELEGIR

Trío de atún rojo
Carrillera · Secreto · Caldo

Picaña de pato madurada
Tuétano · Apiobola · Granada

SELECCIÓN PREMIUM

Presa de vaca madurada [*] +20€*

T-bone de vaca · Corte 1kg, 25 días de maduración [*] +40€*

[*] Servidos con guarniciones de temporada

EL RESPIRO
Chirimoya · Miel del Valle · Lavanda

SOMBRA DE ALGARROBO
Algarroba · AOVE · Mollitas

FIN DEL CAMINO
Dúo de petits fours

64€

Por persona · IVA Incluido

* Suplemento por persona. T-bone de vaca, mín. 2 personas
Selección de panes artesanos, aceite del Valle de Guadalest y mantequilla de la casa servidos en mesa +4€/pers.

EMBER EXPERIENCE

FALLEN LEAVES
Four bites from the forest floor

THE SHORE
Endive · Dried fish · Almonds

WILD CALM
Wild boar · Swiss chard · Strawberry tree

THE SOUL OF THE EMBERS · CHOOSE ONE

Bluefin tuna trio
Cheek · Flank · Stock

Matured duck picanha
Marrow · Celery root · Pomegranate

PREMIUM SELECTION

Mature cow's udder [*] +20€*

Beef T-bone steak · 1kg cut, matured for 25 days [*] +40€*

[*] Served with seasonal accompaniments

A BREATH OF FRESH AIR
Custard apple · Valley honey · Lavender

SHADOW OF THE CAROB TREE
Carob · Extra Virgin Olive Oil · “Mollitas”
Small portions of fried flour

END OF THE ROAD
A duo of petits fours

64€

Per Person · VAT Included

* Supplement per person. Beef T-bone steak, minimum 2 people
A selection of artisan breads, oil from the Guadalest Valley and homemade butter, served at the table: +€4 per person.

EXPERIENCIA CONTEMPLE

HOJARASCA
Cuatro bocados del suelo del bosque

AIRE DE PINAR
Calabaza · Piñón · Ajedrea

LA ORILLA
Endivia · Capellà · Almendra

CAPAS DE OTOÑO
Col · Trufa · Castañas

CALMA SALVAJE
Jabalí · Acelgas · Madroño

TRÍO DE ATÚN ROJO
Carrillera · Secreto · Caldo

PICAÑA DE PATO MADURADA
Tuétano · Apiobola · Granada

EL RESPIRO
Chirimoya · Miel del Valle · Lavanda

SOMBRA DE ALGARROBO
Algarroba · AOVE · Mollitas

FIN DEL CAMINO
Dúo de petits fours

104€

Por persona · IVA Incluido

Selección de panes artesanos, aceite del Valle de Guadalest y mantequilla de la casa servidos en mesa, incluidos.

CONTEMPLE EXPERIENCE

FALLEN LEAVES
Four bites from the forest floor

PINE FOREST AIR
Pumpkin · Pine nut · Savory

THE SHORE
Endive · Dried fish · Almonds

AUTUMN COATS
Cabbage · Truffles · Chestnuts

WILD CALM
Wild boar · Swiss chard · Strawberry tree

BLUEFIN TUNA TRIO
Cheek · Flank · Stock

MATURED DUCK PICANHA
Marrow · Celery root · Pomegranate

A BREATH OF FRESH AIR
Custard apple · Valley honey · Lavender

SHADOW OF THE CAROB TREE
Carob · Extra Virgin Olive Oil · “Mollitas” Small portions of fried flour

END OF THE ROAD
A duo of petits fours

104€

Per person · VAT included

A selection of artisan breads, oil from the Guadalest Valley and homemade butter, served at the table, are included.

CARTA DE VINOS WINE LIST

El paisaje se sirve en copa.

Esta selección reúne vinos con origen en la Comunitat Valenciana y un vínculo especial con la Marina Baixa, nuestra tierra cercana.

En ellos se encuentran la luz mediterránea, el carácter de sus viñas y el cuidado y pasión de quienes las trabajan.

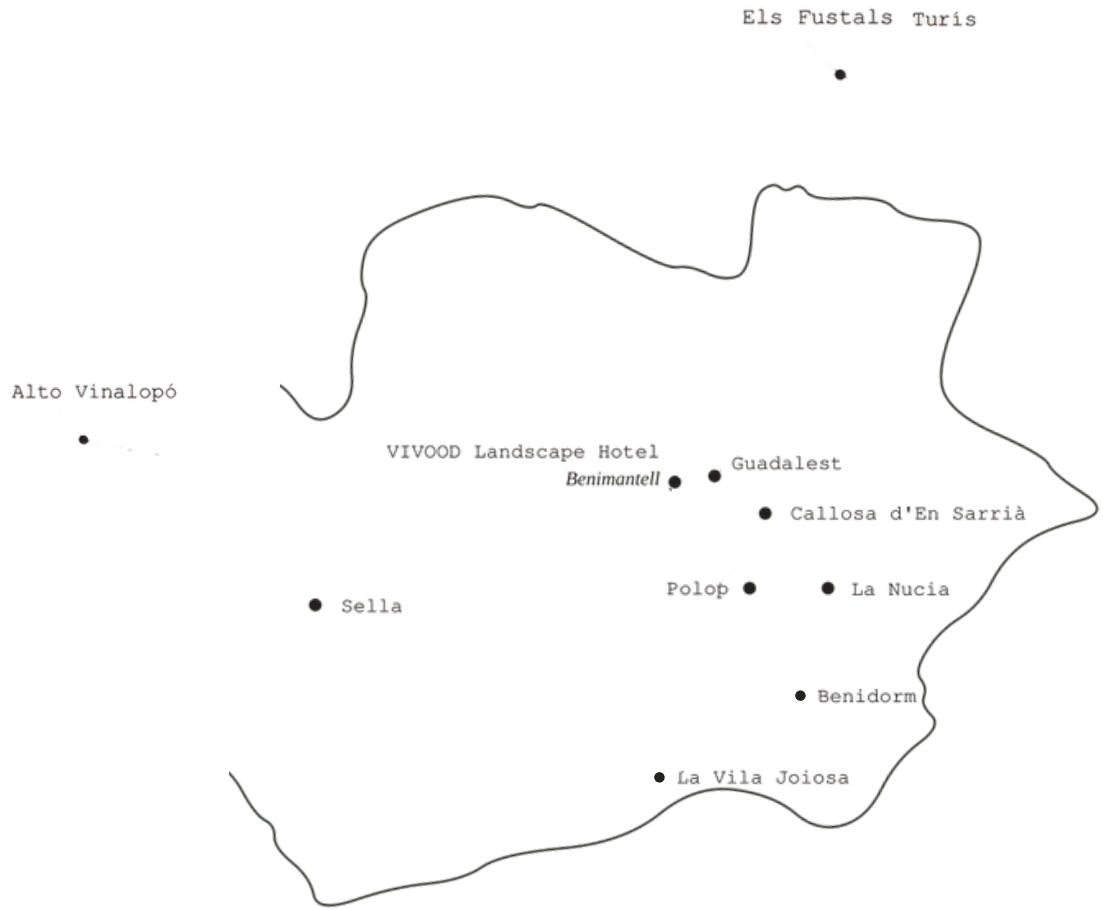
Elegidos por su calidad y por su capacidad de acompañar nuestros platos, estos vinos y la propuesta de Contemple se encuentran en un diálogo armonioso: un mismo paisaje que se expresa en la copa y en la mesa.

The landscape is served in a glass.

This selection brings together wines from the Valencian Community that have a special connection with the Marina Baixa, our neighbouring region.

They embody the Mediterranean light, the character of the vineyards, and the care and passion of those who tend them.

Chosen for their quality and their ability to complement our dishes, these wines and Contemple's menu engage in a harmonious dialogue: a single landscape expressed both in the glass and at the table..



CARTA DE VINOS

BLANCOS

Alguer (Els Fustals - Turis) (Malvasía) La vendimia se realiza a mano, a 400 metros de altitud. La maceración prefermentativa en frío, durante 18 horas, favorece la extracción de aromas. El resultado es un vino delicado y muy aromático.	6,5	28
Mas de la Mona (Guadalest - Alicante) (Monastrell) Complejo, estructurado y de gran presencia. Vendimiado a finales de agosto, en el punto óptimo de maduración, conserva una acidez equilibrada y una marcada expresión frutal. Fermenta durante 10 meses en barrica de roble francés de tostado medio, bajo condiciones controladas de temperatura y humedad.	8,5	52
Pepe Mendoza Pureza (Alto Vinalopó - Alicante) (Moscatel de la Marina Alta) De gran carácter, fuerza y alma. Elaborado según la tradición de macerar el mosto con las pieles, despliega notas de pétalos y rosas secas, naranja y cítricos. En boca es amplio y fresco, con delicados recuerdos a manzanilla, té de roca y manzana.	9	28

WINE LIST

WHITE WINE

Alguer (Els Fustals - Turis)	6,5	28
(Malvasía)		
The grapes are harvested by hand at an altitude of 400 metres. Cold pre-fermentation maceration, lasting 18 hours, helps to extract the aromas. The result is a delicate and highly aromatic wine.		
Mas de la Mona (Guadalest - Alicante)	8,5	52
(Monastrell)		
Complex, well-structured and full of character. Harvested in late August, at the peak of ripeness, it retains balanced acidity and a pronounced fruit character. It ferments for 10 months in medium-toasted French oak barrels, under controlled temperature and humidity conditions.		
Pepe Mendoza Pureza (Alto Vinalopó - Alicante)	9	28
(Moscatel de la Marina Alta)		
Full of character, strength and soul. Produced using the traditional method of macerating the must with the skins, it reveals notes of petals and dried roses, orange and citrus fruits. On the palate, it is full-bodied and fresh, with delicate hints of chamomile, rock tea and apple.		

CARTA DE VINOS

TINTOS

Niu Mas de Sella (Sella - Alicante) (Syrah, Cabernet Sauvignon, Alicante Bousquet) Vino tinto ecológico, elaborado a 900 metros sobre el nivel del mar, con una vendimia muy temprana y manual. Tiene una crianza de seis meses en barricas de roble francés de 400 litros. De color picota, ofrece aromas de frutos rojos y un suave tostado de madera.	7,5	34
Pepe Mendoza - El Veneno (Alto Vinalopó - Alicante) (Monastrell) Una expresión elegante y profunda de la Monastrell, con la fruta como protagonista. Procede de viñas de 57 años de edad media, cultivadas a 650 metros sobre suelos francoarenosos y muy calcáreos. Envejece durante 12 meses en barricas usadas de roble francés de 500 litros.		58
Albor Masos (Guadalest - Alicante) (Monastrell, Cabernet Sauvignon, Alicante Bousquet) Albor significa «un nuevo comienzo». Las viñas se cultivan a unos 600 metros sobre el nivel del mar. El vino envejece durante 10 meses en barricas de roble francés, bajo condiciones controladas de temperatura y humedad, y reposa otros 12 meses en botella. De color rojo cereza, es expresivo en nariz y carnoso en boca.	8,5	48
Vidal Balaguer (Guadalest - Alicante) (Monastrell, Syrah, Petit Verdor, Alicante Bousquet) Este vino, selección de la bodega, tiene 18 meses de crianza en roble francés y reposa otros 12 meses en botella. De color rojo guinda, expresa en nariz el monte bajo del valle, con notas de plantas aromáticas y minerales. En boca, su entrada sabrosa se acompaña de una acidez refrescante.		90

WINE LIST

RED WINES

Niu Mas de Sella (Sella - Alicante) (Syrah, Cabernet Sauvignon, Alicante Bousquet) An organic red wine, produced at 900 metres above sea level, from a very early, hand-picked harvest. It is aged for six months in 400-litre French oak barrels. Cherry-red in colour, it offers aromas of red berries and a subtle toasty note from the wood.	7,5	34
Pepe Mendoza - El Veneno (Alto Vinalopó - Alicante) (Monastrell) An elegant and complex expression of Monastrell, with the fruit taking centre stage. It comes from vines with an average age of 57 years, grown at an altitude of 650 metres on sandy loam soils with a high limestone content. It is aged for 12 months in used 500-litre French oak barrels.		58
Albor Masos (Guadalest - Alicante) (Monastrell, Cabernet Sauvignon, Alicante Bousquet) Albor means ‘a new beginning’. The vines are grown at an altitude of around 600 metres above sea level. The wine is aged for 10 months in French oak barrels, under controlled temperature and humidity conditions, and is left to mature for a further 12 months in the bottle. Cherry red in colour, it is expressive on the nose and full-bodied on the palate.	8,5	48
Vidal Balaguer (Guadalest - Alicante) (Monastrell, Syrah, Petit Verdor, Alicante Bousquet) This wine, a winery selection, is aged for 18 months in French oak and then left to rest for a further 12 months in the bottle. Cherry-red in colour, its bouquet evokes the scrubland of the valley, with notes of aromatic herbs and minerals. On the palate, its flavourful attack is accompanied by a refreshing acidity.		90

CARTA DE VINOS

ROSADOS Y APERITIVOS

	🍷	🍾
Penya Castellet (Guadalest - Alicante) (Monastrell) Este rosado rinde homenaje a la Penya del Castellet, fortaleza de origen árabe que se alza en el valle de Guadalest. El sangrado y la fermentación sobre lías, a baja temperatura, preservan su frescura y riqueza aromática. Su tono rosado de reflejos luminosos da paso a una boca fresca, con acidez frutal.	6	30
Vermut Puig Campana Blanco (La Nucía - Alicante) (Moscatel de Alejandría) Vermut artesano elaborado con Moscatel de Alejandría y macerado durante 55 días con hierbas y botánicos mediterráneos. Aromático, floral y fresco, ideal para el aperitivo.	7	
Vermut Puig Campana Rojo (La Nucía - Alicante) (Moscatel de Alejandría) Vermut artesano elaborado a partir de Moscatel, con un toque de uva tinta. Se macera durante 55 días con botánicos como manzanilla, canela y jengibre.	7	

WINE LIST

ROSÉ WINES AND APPETISERS

Penya Castellet (Guadalest - Alicante) (Monastrell) This rosé pays tribute to the Penya del Castellet, a fortress of Arab origin that stands in the Guadalest Valley. The saignée method and fermentation on the lees at a low temperature preserve its freshness and aromatic richness. Its rosé colour, with luminous highlights, gives way to a fresh palate with fruity acidity.	6	30
Vermut Puig Campana Blanco (La Nucía - Alicante) (Moscatel de Alejandría) An artisan vermouth made with Muscat of Alexandria and macerated for 55 days with Mediterranean herbs and botanicals. Aromatic, floral and fresh, ideal as an aperitif.	7	
Vermut Puig Campana Rojo (La Nucía - Alicante) (Moscatel de Alejandría) Artisan vermouth made from Muscat grapes, with a hint of red grapes. It is macerated for 55 days with botanicals such as chamomile, cinnamon and ginger. Artisan vermouth made from Muscat grapes with a hint of red grapes. Macerated for 55 days with botanicals such as chamomile, cinnamon and ginger.	7	

ALÉRGENOS

HOJARASCA [01,03,06,07,12]

AIRE DE PINAR [06,07,12]

LA ORILLA [01,04,08,12]

CORAZÓN DE LA TIERRA Arroz de temporada [01,03,09,12]

CAPAS DE OTOÑO [01,07,12]

CALMA SALVAJE [01,03,07,12]

EL ALMA DE LAS BRASAS

Trío de atún rojo [04,06,12]

Picaña de pato madurada [01,06,07,09,12]

T-bone de vaca · Presa madurada
Acompañados de puré de patata violeta y setas de temporada [07,12]

EL RESPIRO [07]

SOMBRA DE ALGARROBO [01,03,07]

FIN DEL CAMINO [01,07]

---

[01] Gluten	[03] Crustáceos	[05] Huevo	[07] Pescado	[09] Cacahuetes	[11] Soja	[13] Leche
[02] Frutos de cáscara	[04] Apio	[06] Mostaza	[08] Sésamo	[10] Sulfitos	[12] Altramuces	[14] Moluscos

Seguridad Alimentaria

En VIVOOD Landscape Hotel garantizamos que todo el pescado servido crudo o prácticamente crudo ha sido sometido a un tratamiento de congelación a una temperatura mínima de −20 °C durante 48 horas para prevenir la infestación por anisakis, cumpliendo la normativa sanitaria vigente.

Compromiso contra el Desperdicio Alimentario

En cumplimiento del Real Decreto 1021/2022, art. 18.5, les informamos de que nuestros clientes pueden solicitar, sin coste adicional, recipientes seguros para llevarse los alimentos que no hayan consumido durante su comida, salvo en el caso de formatos de servicio tipo bufé libre o similares.

Con este gesto, les invitamos a colaborar con nosotros para evitar el desperdicio de alimentos y valorar cada producto que llega a nuestra mesa.

ALLERGENS

FALLEN LEAVES [01,03,06,07,12]

PINE FOREST AIR [06,07,12]

THE SHORE [01,04,08,12]

HEART OF THE EARTH Seasonal rice [01,03,09,12]

AUTUMN COATS [01,07,12]

WILD CALM [01,03,07,12]

THE SOUL OF THE EMBERS

Bluefin tuna trio [04,06,12]

Matured duck picanha [01,06,07,09,12]

Beef T-bone · Matured shoulder
Served with purple mashed potato and seasonal mushrooms [07,12]

A BREATH OF FRESH AIR [07]

SHADOW OF THE CAROB TREE [01,03,07]

END OF THE ROAD [01,07]

---

[01] Gluten	[03] Crustacean	[05] Egg	[07] Fish	[09] Peanuts	[11] Soy	[13] Milk
[02] Tree nuts	[04] Celery	[06] Moustard	[08] Sesame	[10] Sulphites	[12] Lupin beans	[14] Molluscs

Food Safety

At VIVOOD Landscape Hotel we guarantee that all fish served raw or practically raw has been frozen at a minimum temperature -20 °C for 48 hours to prevent anisakis infestation, of in compliance with current health regulations.

Commitment to reducing food waste

In compliance with Royal Decree 1021/2022, art. 18.5 ,we inform you that you may request, at no additional cost, secure containers to take away any food they have not consumed during their meal, except in the case of buffet-style service or similar formats.

With this gesture, we invite you to join us in avoiding food waste and appreciating everyproduct that reaches our table.