CONTEMPLE
RESTAURANT

L'essence même du paysage à chaque bouchée

Le feu, la fumée et la terre. Des saveurs issues de la nature qui se transforment en une expérience pure et authentique.

Une offre gastronomique élaborée avec le plus grand soin, à partir de produits locaux et de saison.

Chez ConTemple, les braises du four Josper donnent le rythme d'une cuisine qui allie émotion, harmonie et élégance.

Silence. Nature. Saveur.

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.

RESTAURANTE CONTEMPLE

L'EXPÉRIENCE TERRETA

FEUILLES MORTES
Quatre bouchées venues tout droit du sol de la forêt

PINE FOREST AIR
Potiron · Pignons de pin · Sarriette

MANTEAUX D'AUTOMNE
Chou · Truffes · Châtaignes

AU CŒUR DE LA TERRE
Riz de saison
Artichaut · Citron rôti · Salicorne

UNE BOUFFÉE D'AIR FRAIS
Pomme-cannelle · Miel de vallée · Lavande

L'OMBRE DU CAROUBIER
Caroube · Huile d'olive extra vierge · « Mollitas » :
petites bouchées de pâte frite

FIN DU CHEMIN
Un assortiment de petits fours

46€

Par personne · TVA comprise
Une sélection de pains artisanaux, d'huile de la vallée de Guadalest et de beurre maison, servis à table : +4 € par personne.

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.

L'EXPÉRIENCE EMBER

FEUILLES TOMBÉES
Quatre bouchées venues tout droit du sol de la forêt

LE RIVAGE
Endive · Poisson séché · Amandes

CALME SAUVAGE
Sanglier · Bette à carde · Arbousier

L'ÂME DES BRAISES · CHOISISSEZ-EN UNE

Le trio du thon rouge
Joue · Flanc · Cuisse

Picanha de canard affinée
Bois de poulet · Céleri-rave · Grenade

SÉLECTION PREMIUM

Ubre d'une vache adulte [*] +20€*

Steak de bœuf en T · Morceau de 1 kg, affiné pendant 25 jours [*] +40€*

[*] Accompagné de garnitures de saison

UNE BOUFFÉE D'AIR FRAIS
Pomme-cannelle · Miel de la vallée · Lavande

L'OMBRE DU CAROUBIER
Caroube · Huile d'olive extra vierge ·

« Mollitas » : petites bouchées de pâte frite

FIN DU CHEMIN
Un assortiment de petits fours

64€

Par personne · TVA comprise

* Supplément par personne. Steak de bœuf en T-bone, minimum 2 personnes
Une sélection de pains artisanaux, d'huile de la vallée de Guadalest et de beurre maison, servis à table : +4 € par personne.

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.

EXPÉRIENCE CONTEMPLE

FEUILLES MORTES
Quatre bouchées venues tout droit du sol de la forêt

PINE FOREST AIR
Potiron · Pignons de pin · Sarriette

LE RIVAGE
Endive · Poisson séché · Amandes

MANTEAUX D'AUTOMNE
Chou · Truffes · Châtaignes

CALME SAUVAGE
Sanglier · Bette à carde · Arbousier

TRIO DE THONS ROUGES
Joue · Flanc · Cuisse

PICANHA DE CANARD AFFINÉE
Bois de poulet · Céleri-rave · Grenade

UNE BOUFFÉE D'AIR FRAIS
Pomme-cannelle · Miel de vallée · Lavande

L'OMBRE DU CAROUBIER
Caroube · Huile d'olive extra vierge ·

« Mollitas » : petites bouchées de pâte frite

FIN DU CHEMIN
Un assortiment de petits fours

104€

Par personne · TVA comprise

Une sélection de pains artisanaux, d'huile de la vallée de Guadalest et de beurre fait maison, servis à table, est comprise dans le prix.

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.

CARTE DES VINS CARTA DE VINOS

Le paysage se déguste dans un verre.

Cette sélection rassemble des vins originaires de la Communauté valencienne et ayant un lien particulier avec la Marina Baixa, notre région voisine.

On y retrouve la lumière méditerranéenne, le caractère de ses vignes ainsi que le soin et la passion de ceux qui les cultivent.

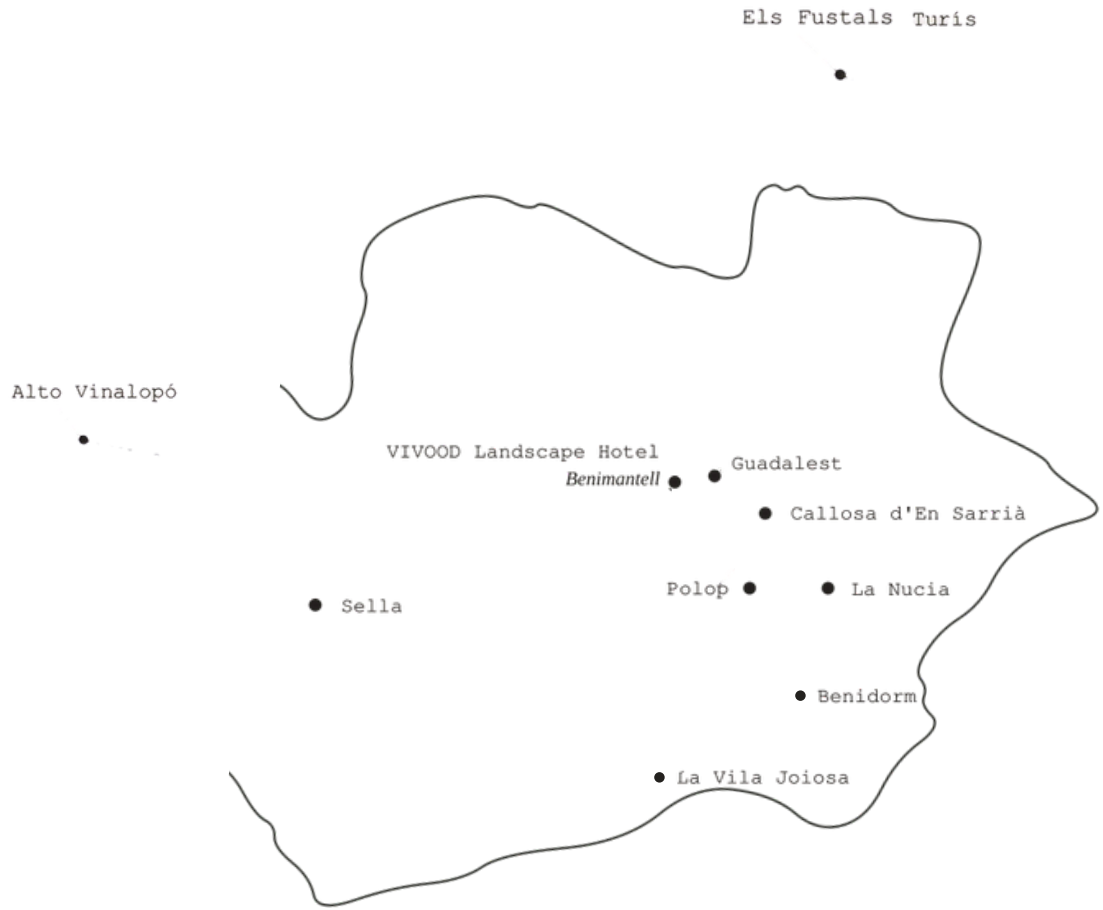
Sélectionnés pour leur qualité et leur capacité à accompagner nos plats, ces vins et la carte de Contemple entretiennent un dialogue harmonieux : un même paysage qui s'exprime dans le verre et à table.

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.



CARTE DES VINS

BLANCS

Alguer (Els Fustals - Turis) — 6,5 — 28

(Malvasía)

Les vendanges sont effectuées à la main, à 400 mètres d'altitude. La macération préfermentaire à froid, d'une durée de 18 heures, favorise l'extraction des arômes. Il en résulte un vin délicat et très aromatique.

Mas de la Mona (Guadalest - Alicante) — 8,5 — 52

(Monastrell)

Complexe, structuré et d'une grande présence. Vendangé fin août, à son stade optimal de maturation, il conserve une acidité équilibrée et une expression fruitée marquée. Il fermente pendant 10 mois en fûts de chêne français moyennement toastés, dans des conditions de température et d'humidité contrôlées.

Pepe Mendoza Pureza (Alto Vinalopó - Alicante) — 9 — 28

(Moscatel de la Marina Alta)

Un vin plein de caractère, de puissance et d'âme. Élaboré selon la tradition de la macération du moût avec les peaux, il dévoile des notes de pétales et de roses séchées, d'orange et d'agrumes. En bouche, il est ample et frais, avec de délicates notes de camomille, de thé de roche et de pomme.

CARTA DE VINOS

BLANCOS

Alguer (Els Fustals - Turis) — 6,5 — 28

(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.

Mas de la Mona (Guadalest - Alicante) — 8,5 — 52

(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.

Pepe Mendoza Pureza (Alto Vinalopó - Alicante) — 9 — 28

(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.

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

Niu Mas de Sella (Sella - Alicante) — 7,5 — 34

(Syrah, Cabernet Sauvignon, Alicante Bousquet)

Vin rouge bio, élaboré à 900 mètres d'altitude, issu d'une vendange très précoce et manuelle. Il est élevé pendant six mois dans des fûts de chêne français de 400 litres. D'une couleur cerise, il offre des arômes de fruits rouges et de légères notes boisées.

Pepe Mendoza - El Veneno (Alto Vinalopó - Alicante) — 58

(Monastrell)

Une expression élégante et profonde du cépage Monastrell, où le fruit occupe le devant de la scène. Il provient de vignes dont l'âge moyen est de 57 ans, cultivées à 650 mètres d'altitude sur des sols franco-sableux et très calcaires. Il est élevé pendant 12 mois dans des fûts de chêne français usagés de 500 litres.

Albor Masos (Guadalest - Alicante) — 8,5 — 48

(Monastrell, Cabernet Sauvignon, Alicante Bousquet)

Albor signifie « un nouveau départ ». Les vignes sont cultivées à environ 600 mètres d'altitude. Le vin vieillit pendant 10 mois en fûts de chêne français, dans des conditions de température et d'humidité contrôlées, puis repose encore 12 mois en bouteille. D'une couleur rouge cerise, il est expressif au nez et charnu en bouche.

Vidal Balaguer (Guadalest - Alicante) — 90

(Monastrell, Syrah, Petit Verdor, Alicante Bousquet)

Ce vin, une sélection de la cave, a été élevé pendant 18 mois en fûts de chêne français, puis a reposé 12 mois supplémentaires en bouteille. D’une couleur rouge cerise, il exprime au nez les arômes de la garrigue de la vallée, avec des notes d’herbes aromatiques et de minéraux. En bouche, son attaque savoureuse s’accompagne d’une acidité rafraîchissante.

CARTA DE VINOS

TINTOS

Niu Mas de Sella (Sella - Alicante) — 7,5 — 34

(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.

Pepe Mendoza - El Veneno (Alto Vinalopó - Alicante) — 58

(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.

Albor Masos (Guadalest - Alicante) — 8,5 — 48

(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.

Vidal Balaguer (Guadalest - Alicante) — 90

(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.

CARTE DES VINS

VINS ROSÉS ET APÉRITIFS

Penya Castellet (Guadalest - Alicante) (Monastrell) Ce rosé rend hommage à la Penya del Castellet, une forteresse d'origine arabe qui se dresse dans la vallée de Guadalest. La saignée et la fermentation sur lies, à basse température, préservent sa fraîcheur et sa richesse aromatique. Sa robe rosée aux reflets lumineux laisse place à une bouche fraîche, dotée d'une acidité fruitée.	6	30
Vermut Puig Campana Blanco (La Nucía - Alicante) (Moscatel de Alejandría) Vermouth artisanal élaboré à partir de muscat d'Alexandrie et macéré pendant 55 jours avec des herbes et des plantes méditerranéennes. Aromatique, floral et frais, idéal à l'apéritif.	7	
Vermut Puig Campana Rojo (La Nucía - Alicante) (Moscatel de Alejandría) Vermouth artisanal élaboré à partir de muscat, avec une touche de raisin rouge. Il macère pendant 55 jours avec des plantes telles que la camomille, la cannelle et le gingembre.	7	

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	

ALLERGÈNES

FEUILLES MORTES [01,03,06,07,12]

PINE FOREST AIR [06,07,12]

LE RIVAGE [01,04,08,12]

AU CŒUR DE LA TERRE Riz de saison [01,03,09,12]

MANTEAUX D'AUTOMNE [01,07,12]

CALME SAUVAGE [01,03,07,12]

L'ÂME DES BRAISES

Trio de thon rouge [04,06,12]

Picanha de canard affinée [01,06,07,09,12]

Côte à l'os de bœuf · Épaule affinée

Accompagné d'une purée de pommes de terre violettes et de champignons de saison [07,12]

UNE BOUFFÉE D'AIR FRAIS [07]

L'OMBRE DU CAROUBIER [01,03,07]

FIN DU CHEMIN [01,07]

---

[01] Gluten
[02] Fruits à coque
[03] Crustacés
[04] Céleri
[05] Œuf
[06] Moutarde

Sécurité Alimentaire

Au VIVOOD Landscape Hotel, nous garantissons que tout le poisson servi cru ou pratiquement cru a été soumis à un traitement de congélation à une température minimale de −20 °C pendant 48 heures, afin de prévenir l'infestation par anisakis, conformément à la réglementation sanitaire en vigueur.

Engagement contre le gaspillage alimentaire

Conformément au Décret Royal 1021/2022, art. 18.5, nous informons nos clients qu'ils peuvent demander, sans frais supplémentaires, des contenants sûrs pour emporter les aliments non consommés durant leur repas, sauf dans le cas de formules de type buffet libre ou similaires.

Par ce geste, nous vous invitons à collaborer avec nous pour éviter le gaspillage alimentaire et valoriser chaque produit qui arrive à notre table.

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.