
CONTEMPL
RESTAURANT

L'essence du paysage à chaque bouchée

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

Une proposition gastronomique élaborée avec le plus grand soin apporté au produit, avec des références locales et de saison.

Au ConTemple, les braises du four Josper rythment une cuisine faite d'émotion, d'harmonie et d'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

EXPÉRIENCE TERRETA

LE PREMIER BATTEMENT

Saison · Braise · Élégance

AMANDE EN FLEUR

Amande · Courgette · Fenouil

LE BOURGEON

Petit pois larme · Citron caviar · Jaune d'œuf affiné

CŒUR DE LA TERRE

Riz “en llauna”

Fèves tendres · Radis · Citron

L'ÉTINCELLE DU PAYSAGE

Orange sanguine · Sureau · Pamplemousse

FRUIT ÉPHÉMÈRE

Cerises lactofermentées · Yaourt · Sakura

FIN DU CHEMIN

Duo de petits fours

46€

Par personne · TVA incluse

Beurre fumé servi à table et pains artisanaux +2€/pers.

EXPERIENCIA TERRETA

EL PRIMER LATIDO

Temporada · Brasa · Elegancia

ALMENDRO EN FLOR

Almendra · Calabacín · Hinojo

EL BROTE

Guisantes lágrima · Finger lime · Yema curada

CORAZÓN DE LA TIERRA

Arroz “en llauna”

Habas tiernas · Rabanitos · Limón

LA CHISPA DEL PAISAJE

Naranja sanguina · Saúco · Pomelo

FRUTO EFÍMERO

Cerezas lactofermentadas · Yogur · Sakura

FIN DEL CAMINO

Dúo de petits fours

46€

Por persona · IVA Incluido

Mantequilla ahumada servida en mesa y panes artesanos +2€/pers.

EXPÉRIENCE BRAISES

LE PREMIER BATTEMENT

Saison · Braise · Élégance

SALINITÉ

Sériole · Tomate grillée · Crevette

SOUS TERRE

Asperge blanche · Guanciale · Noisette

L'ÂME DES BRAISES · AU CHOIX

Morceau de bœuf minhotà

Pièce noble à forte persillage, issue de la partie haute du dos.
Accompagnée de pommes de terre violettes baby et de nèfles.

“Côte de la mer”

Collier de thon rouge
Accompagné de rhubarbe et d’aubergine

SÉLECTION PREMIUM

Rôti de cochon de lait [] +20€ · Poitrines de pigeon [] +20€

T-bone de bœuf · Pièce de 1 kg, maturation 25 jours[*] +40€*

[*] Servis avec garnitures de saison

ÉTINCELLE DU PAYSAGE

Orange sanguine · Sureau · Pamplemousse

FRUIT ÉPHÉMÈRE

Cerises lactofermentées · Yaourt · Sakura

FIN DU CHEMIN

Duo de petits fours

64€

Par personne · TVA incluse

Supplément par personne. T-bone de bœuf, minimum 2 personnes.
Beurre fumé servi à table et pains artisanaux +2€/pers.

EXPERIENCIA BRASAS

EL PRIMER LATIDO

Temporada · Brasa · Elegancia

SALITRE

Pez limón · Tomate tatemado · Gambosí

BAJO TIERRA

Espárrago blanco · Guanciala · Avellana

EL ALMA DE LAS BRASAS · A ELEGIR

Presa de vaca minhota

Pieza noble de gran infiltración, parte alta del lomo.

Acompañado de patata violeta baby y nísperos

“Chuletón del mar”

Parpatana de atún rojo

Acompañado de ruibarbo y berenjena

SELECCIÓN PREMIUM

Rotí de cochinillo [*] +20€* · Pechugas de pichón [*] +20€*

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

[*] Servidos con guarniciones de temporada

CHISPA DEL PAISAJE

Naranja sanguina · Saúco · Pomelo

FRUTO EFÍMERO

Cerezas lactofermentadas · Yogur · Sakura

FIN DEL CAMINO

Dúo de petits fours

64€

Por persona · IVA Incluido

* Suplemento por persona. T-bone de vaca, mín. 2 personas
Mantequilla ahumada servida en mesa y panes artesanos +2€/pers.

EXPÉRIENCE CONTEMPLER

LE PREMIER BATTEMENT

Saison · Braise · Élégance

AMANDE EN FLEUR

Amande · Courgette · Fenouil

SALINITÉ

Sépiole · Tomate grillée · Crevette

LE BOURGEON

Petits pois larme · Citron caviar · Jaune d'œuf affiné

SOUS TERRE

Asperge blanche · Guanciale · Noisette

BRAISE SALINE

Côte de la mer · Rhubarbe · Aubergine

UMAMI EN REPOS

Morceau de bœuf minhoto · Nèfles · Pommes de terre violettes baby

L'ÉTINCELLE DU PAYSAGE

Orange sanguine · Sureau · Pamplemousse

FRUIT ÉPHÉMÈRE

Cerises lactofermentées · Yaourt · Sakura

FIN DU CHEMIN

Duo de petits fours

104€

Par personne · TVA incluse

Beurre fumé servi à table et pains artisanaux

EXPERIENCIA CONTEMPLE

EL PRIMER LATIDO

Temporada · Brasa · Elegancia

ALMENDRO EN FLOR

Almendra · Calabacín · Hinojo

SALITRE

Pez limón · Tomate tatemado · Gambosí

EL BROTE

Guisantes lágrima · Finger lime · Yema curada

BAJO TIERRA

Espárrago blanco · Guanciale · Avellana

BRASA SALINA

Chuletón del mar · Ruibarbo · Berenjena

UMAMI EN REPOSO

Presa de vaca minhota · Nisperos · Patata baby violeta

LA CHISPA DEL PAISAJE

Naranja sanguina · Saúco · Pomelo

FRUTO EFÍMERO

Cerezas lactofermentadas · Yogur · Sakura

FIN DEL CAMINO

Dúo de petits fours

104€

Por persona · IVA Incluido

Mantequilla ahumada servida en mesa y panes artesanos

CARTE DES VINS CARTA DE VINOS

ROUGES TINTOS

		
Mendoza Finca Xaconero [D.O. ALICANTE]	5	23
Tarima 6 Meses Monastrell [D.O. ALICANTE]	4	20
Mendoza Estrecho [D.O. ALICANTE]	9	34
El Veneno. Pepe Mendoza [D.O. ALICANTE]		55
Corimbo I [D.O. RIBERA DEL DUERO]		39
Abadía San Quirce Reserva [D.O. RIBERA DEL DUERO]		55
Remelluri Reserva [D.O. RIOJA]	12	49

BLANCS BLANCOS

		
Mendoza Chardonnay fermentado en barrica [D.O. ALICANTE]	5,5	26
Condes Albarei “Enxebre” Albariño [D.O. RÍAS BAIXAS]	6,5	28
Malvasia De Sitges Blanco Jane Ventura [D.O. PENEDÉS]		34

ROSÉS ROSADOS

		
Mendoza Rosado Monastrell [D.O. ALICANTE]	4,5	19
Muga Rosado [D.O. RIOJA]		23
La Huella De Aitana Rosado Garnacha [D.O. NAVARRA]		29

ALLERGÈNES

AMANDE EN FLEUR [01,02,10,11,13]

LE BOURGEON [05,13]

SALINITÉ [03,07,10]

SOUS TERRE [02,05,13]

CŒUR DE LA TERRE Riz“en llauna” [05,10]

L'ÂME DES BRAISES

“Côte de la mer”

Accompagné de rhubarbe et d'aubergine [07,10]

Morceau de bœuf minhota · Rôti de cochon de lait · Poitrines de pigeon · T-bone de bœuf

Accompagné de pommes de terre violettes baby et de nèfles [10,13]

L'ÉTINCELLE DU PAYSAGE [10]

FRUIT ÉPHÉMÈRE [01,02,05,10,13]

[01] Gluten

[02] Fruits à coque

[03] Crustacés

[04] Céleri

[05] Œuf

[06] Moutarde

[07] Poisson

[08] Sésame

[09] Arachides

[10] Sulfites

[11] Soja

[12] Lupin

[13] Lait

[14] Mollusques

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

ALMENDRO EN FLOR [01,02,10,11,13]

EL BROTE [05,13]

SALITRE [03,07,10]

BAJO TIERRA [02,05,13]

CORAZÓN DE LA TIERRA Arroz “en llauna” [05,10]

EL ALMA DE LAS BRASAS

“El chuletón del mar”

Acompañado de ruibarbo y berenjena [07,10]

Presa de vaca minhotá · Rotí de cochinillo · Pechugas de pichón · T-bone de vaca

Acompañado de patata violeta baby y nísperos [10,13]

CHISPA DEL PAISAJE [10]

FRUTO EFÍMERO [01,02,05,10,13]

[01] Gluten

[02] Frutos de cáscara

[03] Crustáceos

[04] Apio

[05] Huevo

[06] Mostaza

[07] Pescado

[08] Sésamo

[09] Cacahuets

[10] Sulfitos

[11] Soja

[12] Altramuces

[13] Leche

[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.