
CONTEMPL
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

EL PRIMER LATIDO

Temporada · Brasa · Elegancia

RUBOR DEL HUERTO

Trío de remolachas · Frambuesa · Albahaca

NIEBLA DE AITANA

Coliflor · Hinojo · Almendra

CORAZÓN DE LA TIERRA

Arroz “en llauna”

Bajoqueta · Rabanitos · Limón

ROCÍO DE VERANO

Melón cantalupo · Paraguay · Nectarina

BAJO LA HIGUERA

Higos · Higuera · Requesón

FIN DEL CAMINO

Dúo de petits fours

46€

Por persona · IVA Incluido

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

TERRETA EXPERIENCE

THE FIRST HEARTBEAT

Season · Charcoal · Elegance

BLUSH OF THE GARDEN

Beetroot Trio · Raspberry · Basil

FOG IN THE AITANA MOUNTAINS

Cauliflower · Fennel · Almonds

HEART OF THE EARTH

Rice 'en llauna'

Bajoqueta · Radishes · Lemon

SUMMER DEW

Cantaloupe melon · Paraguayan · Nectarine

UNDER THE FIG TREE

Figs · Fig tree · Cottage cheese

THE END OF THE ROAD

A duo of petits fours

46€

Per Person · VAT Included

Smoked butter served at the table with artisan breads +2€/pers.

EXPERIENCIA BRASAS

EL PRIMER LATIDO

Temporada · Brasa · Elegancia

SALITRE

Pez limón · Tomate tatemado · Gambosí

COLOMBAIRE

Pichón · Alficoz · Berenjena

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 cerezas tardías

“Chuletón del mar”

Parpatana de atún rojo
Acompañado de ruibarbo y puntalette

SELECCIÓN PREMIUM

Rotí de cochinito [*] +20€*

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

[*] Servidos con guarniciones de temporada

ROCÍO DE VERANO

Melón cantalupo · Paraguay · Nectarina

BAJO LA HIGUERA

Higos · Higuera · Queso

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.

EMBER EXPERIENCE

THE FIRST HEARTBEAT

Season · Charcoal · Elegance

NITRATE

Lemon fish · Roasted tomato · Prawns

COLOMBAIRE

Squab · Alficoz · Aubergine

THE SOUL OF THE EMBERS · CHOOSE ONE

Minhota beef cheek

A prime cut with plenty of marbling, from the upper part of the loin.

Served with baby purple potatoes and late-season cherries

“The Sea Steak”

Bluefin tuna parpatana

Served with rhubarb and puntalette

PREMIUM SELECTION

Suckling pig [*] +20€*

T-Bone steak · 1kg, aged for 25 days[*] +40€*

[*] Served with seasonal accompaniments

SUMMER DEW

Cantaloupe melon · Paraguayan · Nectarine

UNDER THE FIG TREE

Figs · Fig tree · Cottage cheese

THE END OF THE ROAD

A duo of petits fours

64€

Per Person · VAT Included

*Supplement per person. T-Bone steak, min. 2 people
Smoked butter served at the table with artisan breads +2€/pers.

EXPERIENCIA CONTEMPLA

EL PRIMER LATIDO

Temporada · Brasa · Elegancia

RUBOR DEL HUERTO

Trío de remolachas · Frambuesa · Albahaca

NIEBLA DE AITANA

Coliflor · Hinojo · Almendra

SALITRE

Pez limón · Tomate tatemado · Gambosí

COLOMBAIRE

Pichón · Alfizoz · Berenjena

BRASA SALINA

Parpatana de atún rojo · Ruibarbo · Puntalette

UMAMI EN REPOSO

Presa de vaca minhota · Patata baby violeta · Cerezas tardías

ROCÍO DE VERANO

Melón cantalupo · Paraguay · Nectarina

BAJO LA HIGUERA

Higos · Higuera · Requesón

FIN DEL CAMINO

Dúo de petits fours

104€

Por persona · IVA Incluido

Mantequilla ahumada servida en mesa y panes artesanos

CONTEMPLER EXPERIENCE

THE FIRST HEARTBEAT

Season · Ember · Elegance

BLUSH OF THE GARDEN

Beetroot Trio · Raspberry · Basil

FOG IN THE AITANA MOUNTAINS

Cauliflower · Fennel · Almonds

NITRATE

Lemon fish · Roasted tomato · Prawns

COLOMBAIRE

Pigeon Breasts · Alfizoz · Aubergine

SALT BRINE

Bluefin tuna parpatana · Rhubarb · Puntalette

UMAMI AT REST

Minhota cow's breast · Purple baby potatoes · Late-season cherries

SUMMER DEW

Cantaloupe melon · Paraguayan · Nectarine

UNDER THE FIG TREE

Figs · Fig tree · Cottage cheese

THE END OF THE ROAD

A duo of petits fours

104€

Per Person · VAT Included

Smoked butter served at the table with artisan breads

CARTA DE VINOS WINE LIST

TINTOS RED WINE

		
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

BLANCOS WHITE WINE

		
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

ROSADOS ROSÉ

		
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

ALÉRGENOS

EL PRIMER LATIDO [Según la composición semanal]

RUBOR DEL HUERTO [10,13]

NIEBLA DE AITANA [02,05,13]

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

SALITRE [01,03,07,10,14]

COLOMBAIRE [08]

EL ALMA DE LAS BRASAS

Parpatana de atún rojo · Acompañado de ruibarbo y puntalette [01,07,10,13]

Presa de vaca minhota · Rotí de cochinillo · T-bone de vaca

Acompañado de patata violeta baby y cerezas tardías [10,13]

ROCÍO DE VERANO [10,11]

BAJO LA HIGUERA [10,13]

FIN DEL CAMINO [Según la composición semanal]

[01] Gluten

[03] Crustáceos

[05] Huevo

[07] Pescado

[09] Cacahuets

[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

THE FIRST HEARTBEAT [According to the weekly recipe]

BLUSH OF THE GARDEN [10,13]

FOG IN THE AITANA MOUNTAINS [02,05,13]

HEART OF THE EARTH “En llauna” Rice [05,10]

NITRATE [01,03,07,10,14]

COLOMBAIRE [08]

THE SOUL OF THE EMBERS

“Bluefin tuna parpatana · Served with rhubarb and puntalette” [01,07,10,13]

Minhota beef stew · Roast suckling pig · Beef T-bone steak

Served with baby purple potatoes and late-season cherries [10,13]

SUMMER DEW [10,11]

UNDER THE FIG TREE [10,13]

THE END OF THE ROAD [According to the weekly recipe]

[01] Gluten
[02] Tree nuts

[03] Crustacean
[04] Celery

[05] Egg
[06] Moustard

[07] Fish
[08] Sesame

[09] Peanuts
[10] Sulphites

[11] Soy
[12] Lupin beans

[13] Milk
[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 every product that reaches our table.