
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 Jospier 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 Jospier oven set the pace of a cuisine that evokes emotion, harmony, and elegance.

Silence. Nature. Flavor.

RESTAURANTE CONTEMPLE

EXPERIENCIA TERRETA

APERITIVO

Un pequeño bocado elegido por el chef

ENTRANTE FRÍO

Homenaje al tomate

Selección de tomates en distintas texturas

ENTRANTE CALIENTE

Bínu en tempura

Yemas de calabaza rellenas con queso crema y calabaza encurtida, acompañadas de chutney de aguacate del Valle y aliñadas con una vinagreta de miel y ralladura de lima

PRINCIPAL

Arroz de la Albufera cocinado en llauna

Elaborado con caldo umami de verduras de temporada, seta shiitake y alga kombu y coronado por tirabeques, alcachofas, espárragos trigueros, muselina de ajo negro y crujiente de tapioca y azafrán

POSTRE

Níspero asado al jasper y flambeado con mistela

Servido sobre cremoso de turrón de Jijona, fina galleta de miel de azahar y aire de naranja valenciana

Dúo de petit fours

42€

Por persona · IVA Incluido

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

TERRETA EXPERIENCE

APERITIF

A small bite chosen by the chef

COLD STARTER

Homage to the tomato

Selection of tomatoes in different textures

HOT STARTER

Bínu in tempura

Pumpkin yolks stuffed with cream cheese and pickled pumpkin, served with Valley avocado chutney and dressed with a honey and lime zest vinaigrette

MAIN COURSE

Albufera rice cooked in llauna

Prepared with umami broth from seasonal vegetables, shiitake mushrooms, and kombu seaweed topped with snow peas, artichokes, green asparagus, black garlic mousseline and a crispy tapioca and saffron crunch

DESSERT

Loquat roasted in the josper and flambéed with mistela

Served on a creamy jijona nougat base, a delicate orange blossom honey biscuit, and a light valencian orange foam

Duo of petit fours

42€

Per Person · VAT Included

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

EXPERIENCIA BRASAS

APERITIVO

Un pequeño bocado elegido por el chef

ENTRANTE FRÍO

Carpaccio en mosaico de trucha

Con sus huevas, toques de remolacha y maracuyá, pistacho y un refrescante aguachile de rúcula

ENTRANTE CALIENTE

Espárragos blancos confitados y asados al jasper

Acompañados de espuma de ajo blanco, velo de guanciale di colonnata, gel de mandarina y crujiente praliné de almendra marcona

PRINCIPAL A ELEGIR

“El chuletón del mar”

300 gr de parpatana de atún rojo

Acompañado de puré cremoso de patata violeta al estilo Robuchon, zanahorias baby en escabeche terminadas al jasper, salsa de miso blanco y pak choi asado

Entrecot de vaca [*]

300 gr de lomo alto de vaca nacional frisona Holstein, 30 días de maduración

Ribeye de vaca [*]

Chuleta de lomo alto sin hueso de 300gr. 40 días de maduración +18€*

T-bone de vaca [*]

Pieza de 1 kg apróx. 25 días maduración +18€* · Mín. 2 personas

[*] Acompañado de puré cremoso de patata violeta al estilo Robuchon, zanahorias baby en escabeche terminadas al jasper, demi-glaze de whisky y pimientos de piquillo asados

POSTRE

Níspero asado al jasper y flambeado con mistela

Servido sobre cremoso de turrón de Jijona, fina galleta de miel de azahar y aire de naranja valenciana

Dúo de petit fours

64€

Por persona · IVA Incluido

* Suplemento por persona.

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

BRASAS EXPERIENCE

APERITIF

A small bite chosen by the chef

COLD STARTER

Trout carpaccio mosaic

With its roe, beetroot and passion fruit touches, pistachio, and a refreshing arugula aguachile

HOT STARTER

White asparagus confit and roasted in the josper

Served with white garlic foam, colonnata guanciale veil, tangerine gel, and crispy marcona almond praliné

MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

“The Sea Steak”

300 gr of bluefin tuna parpatana

Served with silky Robuchon-style purple potato purée, baby carrots in escabeche finished in the josper, white miso sauce and roasted pak choi

Beef Entrecôte [*]

300 gr of high loin from national *frisona* Holstein cattle, aged for 30 days

Beef Ribeye [*]

Boneless high loin steak (300g). 40-day dry-aged ribeye +18€*

Beef T-bone [*]

Approx. 1 kg piece. 25-day dry-aged T-bone +18€* · Min. 2 people

[*] Served with silky Robuchon-style purple potato purée, baby carrots in escabeche finished in the josper, whiskey demi-glace and roasted piquillo peppers

DESSERT

Loquat roasted in the josper and flambéed with mistela

Served on a creamy jijona nougat base, a delicate orange blossom honey biscuit, and a light valencian orange foam

Duo of petit fours

64€

Per Person · VAT Included

*Supplement per person.

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

EXPERIENCIA CONTEMPLE

APERITIVO

Dos pequeños bocados elegidos por el chef

ENTRANTES FRÍOS

Homenaje al tomate

Selección de tomates en distintas texturas

Carpaccio en mosaico de trucha

Con sus huevas, toques de remolacha y maracuyá, pistacho y un refrescante aguachile de rúcula

ENTRANTES CALIENTES

Bínu en tempura

Yemas de calabaza rellenas con queso crema y calabaza encurtida, acompañadas de chutney de aguacate del Valle y aliñadas con una vinagreta de miel y ralladura de lima

Espárragos blancos confitados y asados al jasper

Acompañados de espuma de ajo blanco, velo de guanciale di colonnata, gel de mandarina y crujiente praliné de almendra marcona

PRINCIPALES

“El chuletón del mar”

300 gr de parpatana de atún rojo

Acompañado de puré cremoso de patata violeta al estilo Robuchon, zanahorias baby en escabeche terminadas al jasper, salsa de miso blanco y pak choi asado

Entrecot de vaca

300 gr de lomo alto de vaca nacional frisona Holstein, 30 días de maduración

Acompañado de puré cremoso de patata violeta al estilo Robuchon, zanahorias baby en escabeche terminadas al jasper, demi-glace de whisky y pimientos de piquillo asados

POSTRE

Níspero asado al jasper y flambeado con mistela

Servido sobre cremoso de turrón de Jijona, fina galleta de miel de azahar y aire de naranja valenciana

Dúo de petit fours

90€

Por persona · IVA Incluido

Mantequilla ahumada servida en mesa y panes artesanos

CONTEMPLER EXPERIENCE

APERITIFS

Two small bites chosen by the chef

COLD STARTERS

Homage to the tomato

Selection of tomatoes in different textures

Trout carpaccio mosaic

With its roe, beetroot and passion fruit touches, pistachio, and a refreshing arugula aguachile

HOT STARTERS

Bínu in tempura

Pumpkin yolks stuffed with cream cheese and pickled pumpkin, served with Valley avocado chutney and dressed with a honey and lime zest vinaigrette

White asparagus confit and roasted in the josper

Served with white garlic foam, colonnata guanciale veil, tangerine gel, and crispy marcona almond praliné

MAIN COURSES

“The Sea Steak”

300 gr of bluefin tuna parpatana

Served with silky Robuchon-style purple potato purée, baby carrots in escabeche finished in the josper, white miso sauce and roasted pak choi

Beef Entrecôte [*]

300 gr of high loin from national *frisona* Holstein cattle, aged for 30 days

Served with silky Robuchon-style purple potato purée, baby carrots in escabeche finished in the josper, whiskey demi-glace and roasted piquillo peppers

DESSERT

Loquat roasted in the josper and flambéed with mistela

Served on a creamy jijona nougat base, a delicate orange blossom honey biscuit, and a light valencian orange foam

Duo of petit fours

90€

Per Person · VAT Included

Smoked butter served at the table with artisan breads

CARTA DE VINOS WINE LIST

TINTOS RED WINE

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

BLANCOS WHITE WINE

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

ROSADOS ROSÉ

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

ALÉRGENOS

Homenaje al tomate [10,11]

Bínu en tempura [1,6,10,13]

Carpaccio en mosaico de trucha [2,7,11,13]

Espárragos blancos confitados y asados al josper [2,10,13]

Arroz de la Albufera cocinado en llauna [4,10,13]

“El chuletón del mar”

Acompañado de puré cremoso de patata violeta al estilo Robuchon [12], zanahorias baby en escabeche terminadas al josper [1,8,10,11], salsa de miso blanco [1,2,10] y pak choi asado

Entrecot de vaca · Ribeye de vaca · T-bone de vaca [*]

[*] Acompañado de puré cremoso de patata violeta al estilo Robuchon [12], zanahorias baby en escabeche terminadas al josper [1,8,10,11], demi-glace de whisky y pimientos de piquillo asados

Níspero asado al josper y flambeado con mistela [1,2,5,10,11,13]

Dúo de petit fours [1,2,5,13]

[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

ALLERGENS

Homage to the tomato [10,11]

Bínu in tempura [1,6,10,13]

Trout carpaccio mosaic [2,7,11,13]

White asparagus confit and roasted in the josper [2,10,13]

Albufera rice cooked in llauna [4,10,13]

“The Sea Steak”

Served with silky Robuchon-style purple potato purée [12], baby carrots in escabeche finished in the josper [1,8,10,11], white miso sauce [1,2,10] and roasted pak choi

Beef Entrecôte · Beef Ribeye · Beef T-bone [*]

[*] Served with silky Robuchon-style purple potato purée [12], baby carrots in escabeche finished in the josper [1,8,10,11], whiskey demi-glace and roasted piquillo peppers

Loquat roasted in the josper and flambéed with mistela [1,2,5,10,11,13]

Duo of petit fours [1,2,5,13]

[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