



# INSENSATO

VERMÚ Y ANCHOAS  
ALICANTE

## MENÚ DEGUSTACIÓN

“2 años sorprendiéndote”

del 26 al 30 de mayo

PLAZAS LIMITADAS

Solo con reserva previa de mínimo 48 horas

Empezamos con el aperitivo,

una de las señas de identidad de INSENSATO

Vermú de la casa acompañado de una gilda clásica y nuestra famosísima tosta INSENSATO

### 1.- Bajo el manto. (Ganador Tapa cofrade 2026)

Crema de garbanzos con bacalao confitado con un toque de alioli de ajo negro y el crujiente de los garbanzos tostados y el sésamo. Una combinación de texturas y sabores que te encantará.

### 2.- Nuestra ensaladilla de centollo.

Clásico marino revisitado con textura cremosa, toque cítrico y final yodado. El sabor del norte reinterpretado desde el Mediterráneo.

### 3.- Corvina curada y ahumada.

Servida con ajo blanco sedoso, encurtidos suaves, aceite de plancton, AOVE premium y virutas de alga nori deshidratada. Contraste entre la elegancia marina y la profundidad umami.

### 4.- Dúo de Atún

Sashimi de atún rojo con salsa nikkei + tartar de atún con “Brebaje Insensato”. (Finalista Alicante gastronómica 2025)  
Dos visiones de un mismo producto: pureza y rock’n’roll.

### 5.- Steak Tartar con Gilda deconstruida.

(Premio al Mejor Steak Tartar de la Provincia – Alicante Gastronómica 2024)  
Solomillo picado a cuchillo, mostazas de piña y anchoas, piparras y anchoas reinterpretadas en crema. Icono absoluto del camino Insensato: técnica, descaro y equilibrio.

### 6.- Crema helada de ron con pasas y mollitas crujientes de cacao

Inspirado en la merienda alicantina: pan, cacao y dulzura alcohólica. El final nostálgico y goloso de nuestro viaje.

### Bebidas incluidas.

Vermut de la casa de bienvenida.  
Dos bebidas a elección (vino blanco, tinto o cerveza).  
Para acompañar la evolución del menú tras el vermut inicial.

**50€ por persona.**

10%IVA incluido

Para información de alérgenos consulte con nuestro equipo.

**¡SOLO EN INSENSATO, CLARO!**

Arquitecto Morell, 10-12 (Mercado Churruga) Reservas 620 988 882

