

---

**CONTEMPLÉ**  
**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

### 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.

---

## TERRETA EXPERIENCE

---

### THE FIRST HEARTBEAT

Season · Ember · Elegance

### ALMOND TREE IN BLOOM

Almond · Courgette · Fennel

### THE SPROUT

Teardrop peas · Finger lime · Cured egg yolk

### HEART OF THE EARTH

Rice “en llauna”

Young broad beans · Radishes · Lemon

### THE SPARK OF THE LANDSCAPE

Blood orange · Elderberry · Grapefruit

### EPHEMERAL FRUIT

Lacto-fermented cherries · Yoghurt · Sakura

### END OF THE ROAD

Petits fours duo

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

## 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.

---

# EMBER EXPERIENCE

---

## THE FIRST HEARTBEAT

Season · Ember · Elegance

## NITRATE

Lemon fish · Grilled tomato · Prawns

## GROUND FLOOR

White asparagus · Guanciale · Hazelnut

## 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 potato and loquats

### “The Sea Steak”

Bluefin tuna parpatana

Served with rhubarb and aubergine

## PREMIUM SELECTION

Suckling pig [\*] +20€\* · Pigeon Breasts [\*] +20€\*

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

[\*] Served with seasonal accompaniments

## THE SPARK OF THE LANDSCAPE

Blood orange · Elderberry · Grapefruit

## EPHEMERAL FRUIT

Lacto-fermented cherries · Yoghurt · Sakura

## END OF THE ROAD

Petits fours duo

# 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 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 · Guanciala · 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

---

# CONTEMPLER EXPERIENCE

---

## THE FIRST HEARTBEAT

Season · Ember · Elegance

## ALMOND TREE IN BLOOM

Almond · Courgette · Fennel

## NITRATE

Lemon fish · Grilled tomato · Prawns

## THE SPROUT

Teardrop peas · Finger lime · Cured egg yolk

## GROUND FLOOR

White asparagus · Guanciale · Hazelnut

## SALTY EMBERS

“The Sea Steak” · Rhubarb · Aubergine

## UMAMI AT REST

Minhota beef · Loquats · Baby purple potatoes

## THE SPARK OF THE LANDSCAPE

Blood orange · Elderberry · Grapefruit

## EPHEMERAL FRUIT

Lacto-fermented cherries · Yoghurt · Sakura

## END OF THE ROAD

Petits fours duo



# 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

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 minhota · Rotí de cochinitillo · 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

[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  $-20^{\circ}\text{C}$  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

ALMOND TREE IN BLOOM [01,02,10,11,13]

THE SPROUT [05,13]

NITRATE [03,07,10]

GROUND FLOOR [02,05,13]

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

THE SOUL OF THE EMBERS

“The Sea Steak”

Served with rhubarb and aubergine [07,10]

Minhota beef cheek · Suckling pig · Pigeon Breasts · T-Bone steak ·

Served with baby purple potato purée and loquats [10,13]

THE SPARK OF THE LANDSCAPE [10]

EPHEMERAL FRUIT [01,02,05,10,13]

---

[01] Gluten

[03] Crustacean

[05] Egg

[07] Fish

[09] Peanuts

[11] Soy

[13] Milk

[02] Tree nuts

[04] Celery

[06] Moustard

[08] Sesame

[10] Sulphites

[12] Lupin beans

[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.