

Audrey's  
restaurant



# Bienvenidos

Rafa Soler y su equipo le damos la bienvenida a la que esperamos se convierta en una experiencia inolvidable. Con esta nueva carta queremos que conozcan nuestras tradiciones, productos, condimentaciones, sabores, el amor por lo conocido, el Territorio. La evolución de la Cocina Valenciana sin la pérdida de la memoria gastronómica heredada de nuestros antepasados. Mar, huerta, montaña, la despensa valenciana en su máxima expresión.

Esperamos que disfruten.

R. Soler

Audrey's  
RESTAURANT  
by  
Rafa Soler



## Menú Buena Sombra

Caldo de Bernia

Pepito de setas y tocino

Huevo y pata

Garrofón, garum

Berberechos, capellán

Caballa

Cocochas

Escabeche de gamba blanca

Erizos, caldo de sardinas

Capuchino de quisquillas

Sepia, patata, cremas marinas

Guiso de anguila y habitas

Cigala, cenizas de garrofera

Peix de Calp, emulsión y tostados

Arroz meloso de conejo y alcachofas

Paloma Torcaz; consomé, coca y pechuga

Cítricos, poleo y Maria Luisa

Caramelo, sal y lácteos

Petit Fours

Precio: 85€

*(Pedirlo antes de las 15h y 22:30h)*

Alérgenos: 1.Cereales con Gluten 2.Crustáceos 3.Huevos 4.Pescados 5.Cacahuetes 6.Soja 7.Lácteos  
8.Frutos de Cáscara 9.Apio 10.Mostaza 11.Granos de Sésamo 12.Sulfitos 13.Moluscos 4.Altramuces

## Menú Querol

9 pases

59€

## Menú Benitet

7 pases

42€

---

## Maridaje de Vinos

Menú Benitet

30€

Menú Querol

40€

Menú Buena Sombra

50€

---

Consúltenos sobre cualquier intolerancia o preferencia. Podemos ofrecerle alternativas a cualquiera de estos platos.

Lo ideal es que toda la mesa tome el mismo menú.

Alérgenos: 1.Cereales con Gluten 2.Crustáceos 3.Huevos 4.Pescados 5.Cacahuetes 6.Soja 7.Lácteos  
8.Frutos de Cáscara 9.Apio 10.Mustaza 11.Granos de Sésamo 12.Sulfitos 13.Moluscos 4.Altramuces

## Para picar

Gamba roja de Denia 2	p/sm
Jamón ibérico de bellota	25€

## Entrantes Fríos

Escabeche de gamba blanca de Cullera 12,2	19€
Caballa, yema curada y putanesca 4,3	15€
Gnoquis de queso con caldo de sardinas y erizos 12,2,7	16€

## Entrantes Calientes

Sepia, patata y cremas marinas 4,3	17€
Capuchino de quisquilla con acelgas 2,12	18€
Guiso de anguila con habitas 4,12,3	16€
Cigalas, emulsión y cenizas de garrofera 2,12	21€

## Arroces

Arroz meloso de gamba roja de Denia al ajillo 1,2,12	22€
Arroz meloso de conejo y alcachofas 12,1	18€
Arroz de callos de bacalao y ajos tiernos 1,4	17€

## Pescados

Peix de Calp, emulsión y tostado 4	28€
Cocochas de bacalao en salsa verde 2,12	25€
Rodaballo salvaje, sopa de ajo y salicornia 4	28€

## Carnes

Solomillo de ternera, raíces y ajo negro 12,7	29€
Castañuelas, setas, y topinambur 12	25€
Paloma torcaz, consomé, coca y pechuga 12	26€

## Postres

Agua de valencia 3,7	10€
Chocolate Ocumare 70% 3,7	10€
Cítricos, poleo y Maria Luisa 3,7	10€
Caramelo, sal y lácteos 3,7	10€

Audrey's  
restaurant

