

Audrey's  
restaurant

# Bienvenidos

Queremos exprimir hasta la última gota nuestras tradiciones con responsabilidad. La pasión por nuestros 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.

Disfruten y vivan con nosotros de la pasión, ilusión y el trabajo, con la despensa valenciana en su máxima expresión.

Para saber a donde vamos, hay que saber de dónde venimos.

Bienvenidos a Audrey's by Rafa Soler.

R. Soler



# Anábasis

Nombre de la obra de Jenofonte ( filósofo griego )

Diario en el que Jenofonte narra su huida desde Persia hasta llegar navegando a un país desconocido, en el que se encuentra un "promontorio" que describe así;

Tiene una anchura de 4 pletros (120m).

El terreno del interior es capaz de cobijar a 10.000 hombres, el puerto esta a pie de la roca misma, con la playa en dirección aponiente.

A esa roca se le puso el nombre de Kerpe, por su gran similitud a un entorno que había en Bizancio, en el Mar Negro.



## Menú Anábasis

Romero piedra 12

Coca de Dacsa 3, 4

Anchoa-aceituna-vermouth 4, 12

Moretum de berberechos 13

La rosa negra que vino del mar 4

Salmonete escabechado 4, 12

Cremoso de rape 4

Ostra, ditets y alficoz 13

Sepia bruta 4

Fesols i naps y caviar 7

Tomates de nuestro huerto 12

Gamba roja de Denia a la espalda 2, 12

Quisquillas, crema de almendra y uva 2, 8, 12

Cigala tronco, marinera y fenoll marí 2, 7, 12

Arroz meloso de grano envejecido 5 años de clotxinas y ortiguillas 1, 12, 13

Peix de Calp, chirivía y beurre blanc 2, 4, 7

Pato coll-vert de la Albufera y celeri 1, 7, 12

Canari 7

Arnadí 3, 8

Herberet 12

Levadura, pasas y garrofa 1, 3, 7, 8, 12

Rosáceas, yogur y timonet 3, 7

Petits fours

**Precio: 89€**

*(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.Mustaza 11.Granos de Sésamo 12.Sulfitos 13.Moluscos 4.Altramuces*

## Menú Kerpe

Snacks + 7 pases

60€



---

## Maridaje de Vinos

Menú Anábasis

50€

Menú Kerpe

40€

---

Consúltenos sobre cualquier intolerancia o preferencia. Podemos ofrecerle alternativas a cualquiera de estos platos.  
Toda la mesa debe tomar el mismo menú.

## Entrantes

Cigala tronco, marinera y fenol marí 2, 7, 12	25€
Ostra, ditets, y alficoz 13	22€
Quisquillas semisalazón, crema de almendra y uva 2, 8, 12	23€
Gamba roja de Denia a la espalda 2	26€
Tomates de nuestro huerto de Benitachell 12	18€
Moretum de berberechos 13	15€

*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*

## Arroces

Arroz (bombita) meloso de playa con berberechos 1, 13	18€
Arroz (bombita) meloso de gamba roja de Denia al ajillo 1, 2	23€
Arroz meloso de grano envejecido 5 años de clotxinas y ortiguillas 1, 12, 13	20€

## Pescados

Peix de Calp, chirivía y beurre blanc 2, 4, 7	32€
Suquet de salmonete con patatas, alioli y hierbas de playa 3, 4	32€
Corvina salvaje, puré de apiobola y tirabeques 4, 7	28€

## Carnes

Paletilla lechal embarrada con cremoso de tubérculos 7, 12	33€
Pato coll-vert de la albufera, celeri y foie 1, 7, 12	29€
Solomillo madurado 35 días, zanahorias escalivadas y coulant de patata-yema 3, 7, 12	33€

\*Servicio de pan y aceite 3€ por comensal

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

## Postres

Levadura, pasas y garrofa 1, 3, 7, 8, 12	10€
Cítricos 3, 7	10€
Rosáceas, yogur y timonet 3, 7	10€
Chocolate Macae 62% 1, 3, 7, 8	10€

*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*



Audrey's  
restaurant