

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



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

Sol de invierno

Coca de Dacsá

Anchoa-aceituna-vermouth

Moretum de berberechos

La rosa negra que vino del mar

Ostra de albufera

Capuchino de setas

Ensalada de pescadores

Cigala tronco, cebolla encurtida y hierbas

Quisquillas semisalazón, crema de almendra y uva

Erizos, hígado de rape y oxíporo de caracoles

Gamba roja de Denia, su caldo y acelgas

Peix de Calp, focus vesiculosus y calabacín asado

Arroz meloso de cerdo y coliflor torrefactada

Cañón de vaca levantina, yema y boletus

Canari

Untuoso de calabaza

Herberet de manzana

Levadura, pasas y café

Cítricos

Petits fours

Precio: 85€

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

Menú Kerpe

Snacks + 7 pases

59€



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

Ensalada de pescadores en alta mar	20€
Cigala tronco, cebollas encurtidas y hierbas	25€
Ostra, pilpil cítrico, aguacate y piparras	20€
Quisquillas semisalazón, crema de almendra y uva	22€
Erizos, hígado de rape y oxiparo de caracoles	20€
Gamba roja de Denia, su caldo y acelgas	25€
Cañón de vaca levantina, yema y boletus	20€

Arroces

Arroz (albufera) meloso de playa con berberechos	18€
Arroz (albufera) meloso de Gamba roja de Denia al ajillo	23€
Arroz meloso de cerdo con setas y coliflor torrefactada	18€

Pescados

Peix de Calp, focus vesiculosus y calabacín asado	32€
Suquet de salmonete con patatas, alioli y hierbas de playa	32€
Corvina salvaje, puré de apiobola y tirabeques	28€

Carnes

Paletilla lechal embarrada con cremoso de tubérculos	33€
Pollo de corral a la perigourdine, maíz y berenjena	29€
Solomillo madurado 35 días, zanahorias escalivadas y coulant de patata-yema	33€

Postres

Levadura, pasas y café	10€
Cítricos	10€
Rosáceas, pasión y mantequilla	10€
Chocolate Macae 62%	10€

Audrey's
restaurant

