

Audrey's
restaurant

Bienvenidos

Queremos expresar 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

Coca de Dacsá

Anchoa-aceituna-vermouth

Moretum de berberechos

La rosa negra que vino del mar

Salmonete escabechado

Cremoso de rape

Ostra, ditets y alficoz

Sepia bruta

Fesols i naps y caviar

Tomates de nuestro huerto

Gamba roja de Denia a la espalda

Quisquillas, crema de almendra y uva

Cigala tronco, marinera y fenoll marí

Arroz meloso de grano envejecido 5 años de clotxinas y ortiguillas

Peix de Calp, chirivía y beurre blanc

Pato coll-vert de la Albufera y celeri

Canari

Arnadi

Herberet

Levadura, pasas y garrofa

Rosáceas, yogur y timonet

Petits fours

Precio: 89€

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

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	25€
Ostra, ditets, y alficoz	22€
Quisquillas semisalazón, crema de almendra y uva	23€
Gamba roja de Denia a la espalda	26€
Tomates de nuestro huerto de Benitachell	18€
Moretum de berberechos	15€

Arroces

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

Pescados

Peix de Calp, chirivía y beurre blanc	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€
Pato coll-vert de la albufera, celeri y foie	29€
Solomillo madurado 35 días, zanahorias escalivadas y coulant de patata-yema	33€

*Servicio de pan y aceite 3€ por comensal

Postres

Levadura, pasas y garrofa	10€
Cítricos	10€
Rosaceas, yogur y timonet	10€
Chocolate Macae 62%.	10€

Audrey's
restaurant