

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

Canari (horchata y limón) 8
Coca de Dacsá de La Marina 1,4,7
Sepia bruta 1,3,4
Peix de Calp a la salmeunière 4,7
Esclafoll de cebollitas asadas 4
Ensalada de navajas con alimonados y manzana 13
Quisquillas, crema de almendra y uva de Teulada 8
Tomates de Benissa frescos, encurtidos, secos, helados y en sopa
Escabeche de Gamba roja de Denia, calabaza y hierbas 4
Bollit de ostra de Valencia, zanahorias, judía Bobbi, couscous de coliflor 13
Ventresca de atún de la Vila con aguacate y queso fresco 4,7,9
Espárragos blancos con anchoas y pasas de Jesús Pobre 4
Arrocito de playa con berberechos y matices ácidos y picantes 9,13
Suquet de salmonete de Moraira con patatas, alioli y hierbas de playa 3,4
Pollo de Corral, guiso de maíz y berenjena escalivada 1,12
Mosto de Benitachell con sandía, hierbabuena y limón 3,7,12
Rosáceas, pasión y mantequilla 3,7
Petits 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.Mustaza 11.Granos de Sésamo 12.Sulfitos 13.Moluscos 4.Altramuces*

Menú Querol

Snacks + 7 pases 59€

Menú Benitet

Snacks + 5 pases 42€

(Sólo mediodía)

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*

Entrantes

Ensalada de navajas con alimonados y manzana 13	22€
Quisquillas, crema de almendra y uva de Teulada 2,8	22€
Tomates de Benissa frescos, encurtidos, secos, helados y en sopa	19€
Escabeche de Gamba roja de Denia, calabaza y hierbas 2	23€
Ventresca de atún de la Vila, jugo de ensalada y queso fresco 4,7,9	22€
Bollit de ostra de Valencia, judía Bobby y couscous de coliflor 13	19€
Espárragos blancos con anchoas y pasas de Jesús Pobre 4	19€

Arroces

Arroz de playa con berberechos y matices ácidos y picantes 9,13	18€
Arroz de pimientos asados, tuétano y "pilota dolça" 12	18€
Arroz meloso de Gamba Roja de Denia al ajillo 1,2,12	22€

Pescados

Suquet de salmonete de Moraira con patatas, alioli y hierbas de playa 3,4	28€
Peix de Calp, emulsión cítrica, aguacate y piparras 4	28€
Cigalas con su jugo, rabanitos y cenizas de garrofera 2,12	25€

Carnes

Paletilla de lechal, tubérculos y setas de verano 12	28€
Pollo de corral, guiso de maíz y berenjena ahumada 1,12	26€
Solomillo madurado, zanahorias escalivadas y coulant de patata y yema 3,7,12	29€

Postres

Rosáceas, pasión y mantequilla 3,7	10€
Mosto de Benitachell con sandía, hierbabuena y limón 3,7,12	10€
Chocolate en texturas 3,7	10€

Audrey's
restaurant

