

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 dónde vamos, hay que saber de dónde venimos.

Bienvenidos a **Audrey's restaurant**.

Rafa Soler

Rafa Soler
Jefe de cocina

Javier López Jorge
Segundo de cocina

Dani Álvarez
Jefe de partida

César Hernández
Maitre y Sumiller

Diego Ramírez
Jefe de rango

Pedro Fernández
Jefe de rango

Audrey's
restaurant

MENÚ LEVANTE

•
Deshielo de escarcha de ensalada valenciana
Hidromiel de zanahorias y huevas de palometa
Entomacat de tomates rojos en conserva y verdes en salmuera
Rosa de lomo de atún madurado en túnel de sal durante 25 días
Fina coca de maíz con langostinos e hígado de rape
Sepieira y sepionet con holandesa de su melsa y alioli

•
Ostra de Valencia, gel de chirlas, caracolas y limón asado
Gazpacho de gamba blanca de Calpe con berberechos y erizo
Pastel de anguila de la Albufera, ñoquis de azafrán y perigord
Pescado de lonja, moteruelo marino y codium

•
Arroz meloso de pulpo y anémonas
Cordero lechal raza guirra, ajo negro, setas y piparras

•
Chirivía, yogur y horchata de chufa
Herberet – Pastisset – Chocolate - Naranja

95 €
10% IVA incluido

El menú se acompaña con nuestros panes caseros de recetas de mi familia paterna que tienen un horno en Burjassot (Valencia). De masas madres que durante más de seis décadas han ido evolucionando. Y de nuestro aove de olivos milenarios de Traiguera-Castellón embotellado especialmente para nosotros.