

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 TERRA

Nabo, setas, pelota y judías

BENISSA

Pato macerado, cebolla asada/encurtida

CATARROJA

Deshielo de escarcha de ensalada valenciana

BENITACHELL

Hidromiel de zanahorias con huevas de palometa

BENITACHELL

Entomacat de tomates rojos en conserva y verdes en salmuera

BENITACHELL

La rosa blanca que vino del mar

CALPE

Fina coca de maíz variedad amoros blanc con hígado de rape y langostinos

JESUS POBRE

Ostra valenciana curada, limon asado y caviar

VALENCIA

Blanquet de pescadilla y guiso de sus interiores con cañailas

BENISSA

Caldo de arroz reposado, chirlas e hinojo marino

SUECA

Sepia y sepionet con holandesa de su melsa

CALPE

Tartaleta de pate marino con hueva de mújol

GUARDAMAR DEL SEGURA

Gamba blanca de Calpe con berberechos y erizos

CALPE

Tubérculos con all y pebre de ajo asado y yema

BENITACHELL

Quisquillas de Santa Pola con crema aterciopelada de almendra Marcona

SANTA POLA

Gamba roja de Denia reposada y consomé de su coral

DENIA

Pastel de anguila de la Albufera con caldo de caracoles

MARENY DE SANT LLORENÇ

Pescado de lonja, mejillones y suquet

CALPE

Arroz meloso de pichón de tiro, champiñones y morcilla

REAL DE MONTROY

Vaca levantina; pata, chuleta, tuétano, hígado y molleja

GANDIA

Calabaza asada y cítricos de la marina alta

BENITACHELL/PEGO

Fondillón, algarroba y levadura

VILLENA

Herberet – Pastisset – Chocolate – Naranja

BOCAIRENT/ELCHE/VILLAJAYOSA/ALZIRA

125 €
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.