

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

Nabo, setas, pelota y judías

BENISSA

Pato macerado, cebolla asada y 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, limón asado y caviar

VALENCIA

Gamba blanca de Cape con berberechos y erizos

CALPE

Tubérculos con all y pebre de ajo asado y yema

BENITACHELL

Carrillera de atún escabechada con morteruelo marino y codium

VILLAJYOUSA

Arroz meloso de pichón de tiro, champiñones y morcilla

REAL DE MONTROY

Cordelo lechal raza guirra, ajo negro, setas y piparras

DENIA

Calabaza asada y cítricos de la marina alta

BENITACHELL/PEGO

Herberet – Patisset – Chocolate – Naranja

BOCAIRENT/ELCHE/VILLAJYOUSA/ALZIRA

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.