



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**

Mauro Lozada  
**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

BENITACHELL

Hidromiel de zanahorias con huevas de palometa

BENITACHELL

Entomacat de tomates rojos en conserva y verdes en salmuera

BENITACHELL

Nabo, setas, pelota y judías

BENISSA

Patata, yema y sobrasada

BENITACHELL

Blanquet de pescadilla y guiso de sus interiores con cañailas

BENISSA

Sangatxo, lomo de atún y algas

VILLAJYOYOSA

Fina coca de maíz con hígado de rape y langostinos

JESÚS POBRE

Pastel de anguila de la Albufera con caldo de caracoles

MARENY DE SANT LLORENÇ

---

Caballa, queso servilleta y pimiento rojo

CALPE

Gazpacho de gamba blanca de Calpe, berberechos y erizos

CALPE

Flor de lecha madurada, limón asado y hierbas

CALPE

Carrillera de atún escabechada con morteruelo marino y codium

VILLAJYOYOSA

Arroz meloso de pichón de tiro, champiñones y morcilla

REAL DE MONTROY

Cordero lechal raza Guirra, ajo negro, setas y piparras

DENIA

---

Celeri, mantequilla y especias

BENITACHELL

Herberet – Chocolate – Cítricos

BOCAIRENT/VILLAJYOYOSA/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.*