



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 TERRA

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

Homenaje al Sake: Caldo de arroz reposado, chirlas e hinojo marino

SUECA

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

Sepia garum y sepionet con holandesa de su melsa

CALPE

Cuajada de Gamba roja de Denia y sopa fría de ajo

DENIA

Caballa, queso servilleta y pimienta roja

CALPE

Gazpacho de gamba blanca de Calpe con berberechos y erizos

CALPE

Flor de lecha madurada, limón asado y hierbas

CALPE

Tocino de mar, coliflor y caviar

CALPE

Quisquillas de Santa Pola con crema aterciopelada de almendra Marcona

SANTA POLA

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

Celeri, mantequilla y especias

BENITACHELL

Fondillón, algarroba y levadura

VILLENDA

Herberet – Chocolate – Citricos

BOCAIRENT/VILLAJYOYOSA/ALZIRA

135 €

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.