



## GRUPOS

- La normalidad es insoportable -

En mesas de 9 personas o más, trabajamos con  
menú cerrado.

Se elige con antelación y se sirve para toda  
la mesa.

Queremos que ese día te dediques a disfrutar,  
no a decidir.

Si quieres incluir bebida, puedes hacerlo por  
+15 € por persona.

\* Nos adaptamos a las alergias e intolerancias que recoge la  
ley de información alimentaria de la UE y a las restricciones  
del embarazo previo aviso, pero no podemos asegurar el resto  
de adaptaciones.

- S I N G U L A R 32,5€ -

A L C E N T R O

Croqueta carbonara

Con guanciales crujientes y yema curada

Ensaladilla Olivier's

Como una Rusa, pero la "original"  
con pato confitado y huevas de tobiko

Berenjena rellena

Boloñesa de chorizo, huevo frito y rúcula

Gyozas de longaniza

Bañadas en un caldo dashi japonés  
con salsa ponzu y katsuobushi

Canelones de pollo a l'ast

Con la bechamel especiada,  
gratinados con parmesano y zaatar

D E P O S T R E

Tarta de queso

Con base de almendra y cocinada  
al horno, pero cremosa en el centro

- Para no pensar -

- E X C E P C I O N A L 35,5€ -

A L C E N T R O

Croqueta carbonara

Con guanciale crujiente y yema curada

Montadito de steak tartar

Base frita de polenta y raifort

Ensaladilla Olivier's

Como una Rusa, pero la "original"  
con pato confitado y huevas de tobiko

Berenjena rellena

Boloñesa de chorizo, huevo frito y rúcula

Brioche de cordero

Con salsa de yogur especiado, pico  
de gallo y cilantro

Carrillera de ternera

Guisada en vino rancio con parmentier  
de patata, setas enoki y nabo daikon  
encurtido

D E P O S T R E

Tarta de queso

Con base de almendra y cocinada  
al horno, pero cremosa en el centro

- S U P R E M O 36,5€ -

A L C E N T R O

Croqueta carbonara

Con guanciales crujientes y yema curada

Gamba blanca de Cullera

Sobre brioche, con lima  
y papada ibérica

Berenjena rellena

Boloñesa de chorizo, huevo frito y rúcula

Gyozas de longaniza

Bañadas en un caldo dashi japonés  
con salsa ponzu y katsuobushi

Mini Bikini de carrillera

Cocinada al estilo birria, con mayonesa  
de chipotle y queso comté

Canelones de pollo a l'ast

Con la bechamel especiada,  
gratinados con parmesano y zaatar

D E P O S T R E

Tarta de queso

Con base de almendra y cocinada  
al horno, pero cremosa en el centro

Ganache de chocolate

Con aceite de oliva y sal de escamas,  
para untar en pan de brioche tostado