



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 huevos 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 guanciales crujientes 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 especiada, 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

Tiramisú de "cremaet"

El tradicional, con un aire valenciano