



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.

En grupos de 12 comensales o más, el servicio de bebidas será de contratación obligatoria.

* 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

Puerro confitado

Con espuma de queso azul
y vinagreta de tomate

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 -

- EXCEPCIONAL 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

Puerro confitado

Con espuma de queso azul
y vinagreta de tomate

Kebab Somos Raro

Paletilla de cordero, paratha, salsa de
yogur especiada, harissa y queso feta

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

Puerro confitado

Con espuma de queso azul
y vinagreta de tomate

Gyozas de longaniza

Bañadas en un caldo dashi japonés
con salsa ponzu y katsuobushi

Taco de costilla de vaca

Cocinada a baja temperatura
con salsa verde y yogur

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