

## MENÚ DEGUSTACIÓN

2026

### Entrantes : En centro de mesa

- Ensaladilla CAPRIXO: patata, zanahoria, atún, gambón, crujiente de ajo , piparras y polvo de aceituna
- Berenjena a la llama: burratina, tomates semisecos, melaza de frutos secos y crujiente de albahaca
- Calamar andaluza con pico de gallo y salsa Mery
- Flor de alcachofa con crema ibérica y foie

### Principales : A elegir entre

- Entrecot de vaca a la parrilla de 300gr, con patatas al romero y pimientos del padrón.  
*a compartir entre 2 comensales*
- Bacalao a baja temperatura con parmentier, tomates Cherry confitados, alcachofa y setas

*Solo en servicio de comidas: mínimo 4 pers y un solo tipo de arroz por mesa*

- Arroz al señoret
- Paella valenciana

### Postres:

- Degustación de postres artesanos en centro de mesa
  - Brownie de chocolate guanaja con helado de caramelo salado
  - Ensamada crujiente con crema de horchata, crumble de cassalla y helado de turrón
  - Tarta de queso de oveja valenciano con mermelada de frutos rojos al vino tinto

### Bebida :

- Vino tinto rioja (1)
- Vino blanco verdejo Rueda (1)
- Agua/refresco/cerveza (2)

\* (1) : 1 botella de vino para cada 4 comensales o \*(2) : 1 consumición no premium por persona

### Café o infusión

**Precio: 38€ por persona**  
**IVA incluido**

\*Menú bajo reserva y previo pago del 50% - sujeto a cambios. No se admiten cambios del número de comensales 24h antes de la fecha de la reserva.

\*Mínimo 8 personas.

\*Consultar alérgenos en nuestra web

**CAPRIXO GASTROBAR RESTAURANTE**

Camino viejo de Godella 6, 46025 Valencia

**Tel: 682044957**