

MENÚ DEGUSTACIÓN

2025

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 Angus 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
 - Ensaimada 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: A elegir entre

- 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: 35€ por persona IVA incluido

CAPRIXO GASTROBAR RESTAURANTE

Camino viejo de Godella 6, 46025 Valencia

Tel: 682044957

^{*}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 alergenos en nuestra web