

MENÚ EJECUTIVO 2026

Entrantes : En centro de mesa

- Ensaladilla CAPRIXO: patata, zanahoria, atún, gambón, crujiente de ajo , piparras y polvo de aceituna
- Foie con manzana caramelizada, quenelle de especiados y tostaditas al romero
- Flor de alcachofa con crema ibérica
- Figatell de sepia sobre pesto de tomate a las hierbas, salsa Mery y coulis de codium
- Pulpo a la parrilla, mojo canario, parmentier y aceite de pimentón de la vera

Principales : A elegir entre

- Entrecot de vaca a la parrilla, con patatas al romero y pimientos del padrón.
- Entrecot maduración +40 días a la parrilla, con papines a las hierbas y pimientos del piquillo.
a compartir entre 2 comensales-suplemento 6€/pers
- Salmón a las hierbas, sobre parmentier de apio, tomates cherry confitados y alcachofa

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

- Arroz al señoret
- Paella valenciana
- Arroz de magret de pato, boletus y foie

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
 - Cheese cake de chocolate blanco, pistacho y galleta Lotus

Bebida : A elegir entre

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

*(1) : 1 botella de vino para cada 3 comensales o *(2) : 2 consumiciones no premium por persona

Café o infusión

**Precio: 45€ por persona
IVA incluido**

*Menú bajo reserva y previo pago - sujeto a cambios. No se admiten cambios en el 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