

CAPRIXO

GASTROBAR RESTAURANTE

MENÚ PICOTEO

2026

Entrantes : En centro de mesa (4prs)

- Patata rota con salsa brava Caprixo y alioli de ajo asado
- 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
- Figatell de sepia sobre pesto de tomate a las hierbas, salsa Mery y coulis de codium
- Calamar andaluza con pico de gallo y salsa Mery
- Entrecot de vaca a la parrilla, con patatas al romero y pimientos del padrón.

Postres:

- Degustación de postres en centro de mesa
 - Brownie de chocolate guanaja con helado de vainilla y toffee
 - Tarta de queso de oveja valenciano con mermelada de frutos rojos al vino tinto

Bebida y Café o infusión no incuidos

**Precio: 29€ 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

Plaza Vicente Badia y Marín 11 bajo, Valencia

Tel: 682044957