

MENÚ PICOTEO

2025

Entrantes: En centro de mesa

- Patata rota con salsa brava Caprixo y alioli de ajo asado
- Croqueta de jamón ibérico: una unidad de cada por persona
- 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

Postres:

- Degustación de postres en centro de mesa
 - Brownie de chocolate guanaja con helado de vainilla y toffee
 - 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 y Café o infusión no incuidos

Precio: 25€ por persona

IVA incluido

CAPRIXO GASTROBAR RESTAURANTE

Plaza Vicente Badia y Marín 11 bajo, 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.