

# menú Øportunidad

Cocinamos para sentir, por eso cocinamos lo que  
somos.

El sentimiento de quienes cuando cocinan se  
comprometen.

Somos Ørigen, Ørgullo y Øportunidad.

El cruce de caminos que nos define.

El recuerdo de nuestros antepasados y la influencia de  
nuestros mejores maestros.

Somos Nøstre.

## Picnic

Ensalada valenciana y ostra.

Sang amb ceba.

Encurtidos y fermentos del huerto del camino hondo.

Patê en croutê de blanc i negre y mostaza de hàbitats.

Croqueta de jamón ibérico al palo cortado.



NØSTRE

Øportunidad

## Entrantes

Cuajada de puerro, tartar de trucha pirenaica, y vichyssoise de  
trucha y berros.

Blanquet de merluza casero con gazpachuelo de raíz de apio,  
colágeno de sus cabezas, alcachofa y cococha de merluza.

Rillette de jabalí, nabo y jugo de fesols i naps.

## Pescado

Pescado de lonja con bullabesa de cítricos valencianos.

## Carne

Royal de ciervo a la bourguignon y su lomo, manzanas y  
castañas.

## Postres

“Petit suisse” de queso servilleta fresco, remolacha, frutos rojos  
y bayas de bosque.

