

menú Ørigen

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.

Tablita de charcutería marina hecha en casa.

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.

Pain au chocolat de caza.



NØSTRE

Ørigen

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.

Gambita roja del Mediterraneo, acelgas a la crema de algas y coral de gamba.

Rillettes 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.

Montblanc de guisantes, chocolate blanco y trufa negra.

