

O R O · B I A N C O
RISTORANTE di CALPE

Bienvenido a nuestra
interpretación personal
de la cocina italiana

Chef Andrea Drago



Carta

Disponible hasta 4 personas

Nuestra focaccia. Pan y grisines	6
Tagliatella de sepia, guiso de cañaílla, acelga y bergamota	26
Espárrago, castañeta agridulce al níspero y espuma de anchoa	28
Denton curado, licuado vegetal, sésamo y limón amargo	27
Vieira, raifort, mortadela de mar y "busara" agripicante	28
Plin de conejo y "pevarada," maíz blanco, gamba roja y avena tostada	34
Eliche, tuétano y azafrán, sarda marinada, vinum acre e hinojo salvaje	32
Spaghetto frío, mole blanco y caviar	38
Risotto de cítricos, hierbas, "cassœula" y cigala	32
Lomo de cordero, mantequilla, moscatel y algas	42
San pedro, jus tostado alla marinara, cebada, percebes y suero	38
Pato, su jugo al pomelo y "tortellini in brodo"	38

Los platos fueron pensados para ser degustados en 3 o 4 bocados, siendo porciones individuales.

Los precios incluyen el 10% de IVA

Postres

Helado de leche de cabra ahumado, plátano, horchata e hidromiel	14
Cremoso de sésamo negro, algarroba, albaricoque y café	14
Cuajada de albahaca, sorbete de mandarina y limoncello	14
Servicio de agua 5€ por persona	



Debido a la complejidad de nuestros platos,
no podemos detallar todos los ingredientes.

Si tiene alguna alergia o intolerancia,
agradeceremos que lo comunique a nuestro equipo.