

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

Bienvenido a nuestra  
interpretación personal  
de la cocina italiana

Chef Andrea Drago



# Menú degustación

## Snacks

Nuestra focaccia. Pan y grisines

Vieira, raifort, mortadela de mar y "busara" agripicante

Espárrago, castañeta agridulce al níspero y espuma de anchoa

Spaghetto frío, mole blanco y caviar

Alfonsiño, jus tostado alla marinara, percebes y suero

Eliche, tuétano y azafrán, sarda marinada, vinum acre e hinojo salvaje

Pato, su jugo al pomelo y "tortellini in brodo"

Cuajada de albahaca, sorbete de mandarina y limoncello

Cre moso de sésamo negro, algarroba, albaricoque y café

**Precio por persona 155€**

**Armonía de vinos 71€ | Servicio de agua 5€**

Solo se sirven para mesas completas.

Los precios incluyen el 10% de IVA

## Consideraciones de la degustación

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.

Nuestro personal estará encantado de  
orientarle durante su experiencia.



Solo se sirven para mesas completas.

Los precios incluyen el 10% de IVA