

O R O · B I A N C O  
R I S T O R A N T E d i C A L P E

Bienvenido a nuestra personal  
interpretación de la cocina  
italiana

Chef Andrea Drago



# Carta

disponible hasta 4 personas

Sepia, <i>arrabiata</i> de ciruela, ajo negro, anchoa	15
Callos de setas, yema, coliflor	15
Conejo marinado, gamba roja, carbonara de hierbas, chufa	20
Ravioli de baccalá, mole blanco, hoja de higuera	20
Spaghetto, tuetano y azafrán, ossobuco	22
Calamarata, cigala, aji amarillo	22
Mero, saraceno, berberchos, suero	32
<i>Pichon arrosto</i> , pimienta, lavanda	32
Lomo bajo, setas, raíces	30
-	
Lima, limón, bergamota	9
Avellana, cereza picante, boulevardier	12
Albaricoque, ron, miso	12
*Nuestro pan de Masa Madre, focaccia	5

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

Los precios incluyen 10% de IVA

# Menu

## degustación

### Aperitivos

Gamba blanca, piñones, berenjena

.

Sepia, *arrabiata* de ciruela, ajo negro, anchoa

Pappardela, atún y tomate

Mero, saraceno, berberchos, suero

Calamarata, cigala, aji amarillo

Cordero, moscatel, mantequilla

.

Lima, limón, bergamota

Avellana, cereza picante, boulevardier

Petit-fours

150€

### **Maridaje**

71€

**\*suplemento premium 20€**

Los precios incluyen 10% de IVA

Solo se sirve para mesas completas

# O R O B I A N C O

RISTORANTE di CALPE

Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.

Si tiene alguna alergia o intolerancia pongase en contacto con nuestro equipo.

Servicio de agua 5 € por persona

