

inaudit
home

Disfruta de la experiencia Inaudit en casa

Plaza Vicent Andrés Estellés nº10, Ontinyent, Valencia

Teléfono: 960 14 14 24 / info@inauditrestaurant.com

inaudit

restaurant

CARTA PARA LLEVAR

ENSALADAS

CÉSAR | 5,50

Hojas frescas con pollo a la brasa, tomate cherry, lascas de parmesano, picatostes caseros y salsa César.

GRIEGA | 6,00

Tomate maduro, cebolla morada, pepino, queso feta y olivas negras con aceite de oliva virgen.

LA TREMENDA | 5,20

Mozzarella, tomates cherys semi secos, pesto casero, salsa de olivas negras y brotes tiernos.

QUESO DE CABRA | 5,50

Brotes tiernos, queso de cabra, tomate cherry, zanahoria, granada, pipas de calabaza con vinagreta de módena.

ENSALADILLAS

ENSALADILLA RUSA | 5,00

Acompañada con rosquilletas a la sal.

LA ENSALADILLA DE SEPIA INAUDIT | 6,20

Acompañada con tostas de sésamo y cereales.

ENSALADILLA DE SALMÓN | 6,50

Patata, remolacha con mayonesa, láminas de rábano y brotes.

PLANCHADOS

SANDWICH `NEW YORK REUBEN` | 5,50

Pastrami con chucrut, queso gouda y salsa tártara, acompañados de patatas rústicas.

COCHINITA PIBIL | 5,20

Lomo de cerdo marinado, salsa chimichurri y queso cheedar, acompañado de patatas rústicas.

CLÁSICOS INAUDIT

BRAVAS INAUDIT | 4,50

Con salsa brava y alioli

PATATAS ALMOGROTE | 4,80

Mojo rojo con queso curado de oveja.

BERENJENA AL CARBÓN | 6,50

Crema de queso de cabra, sobrada y miel de bosque. *Opción vegetariana.

CROQUETAS VARIADAS | 1,80

Jamón / Calamar / Puerro y calabaza / Setas

BRANDADA DE BACALAO | 8,00

Con pétalos de tomate semi secos, cebolla escalivada y picatostes caseros.

TARTAR DE ATÚN ROJO | 11,50

Con cremoso de aguacate, mayonesa de Sriracha y filamentos de alga nori.

Acompañado de tostas de alga wakame.

STEAK TARTAR | 10,00

Black Angus con mostaza de hierbas y nube de parmesano. Acompañado de totopos fritos

Cocinamos productos de calidad, proximidad y de temporada.
Con mucho mimo para que puedas disfrutar de nuestra gastronomía en casa.

CARTA PARA LLEVAR

PASTAS

CREMA DE SETAS | 6,00

Pasta tagliatelle acompañada con cema de setas, espinaca fresca salteada y Grana Padano.

PAD THAI DE LANGOSTINOS | 7,20

Tallarines de arroz salteados con langostinos, tofu, verduras, cacahuetes, brotes de soja, salsa de pescado y tamarindo, y rodaja de lima.

CANELÓN | 8,00

Pollo rustido con bechamel trufada y crujiente de parmesano / 2 unidades

FIDEUÁ | 8,50

De sepia, rape y gambas.

ARROCES

SENYORET | 8,50

sepia, rape y gambas con alioli.

PULPO A LA BRASA | 10,00

Con rape y gambas y alioli de azafrán.

NEGRO DE CALAMAR A LA BRASA | 9,50

Con gambas.

RISOTTO | 8,00

Setas y verduras de temporada, con mantequilla de trufa, parmesano y rúcula.

GUISOS Y SALTEADOS

SALTEADO DE VERDURAS | 6,50

Verdura de temporada salteada con tofu y salsa oriental.

TAGLIATELLE DE SEPIA | 8,00

Sopleteado, emulsión de Kimchi y sésamo.

POLLO TERIYAKI | 7,50

Con puré de chirivía, cebolla caramelizada y sésamo tostado.

LOMO SALTADO ESTILO PERUANO | 8,00

Con ají limo y cilantro fresco.

FRICANDÓ DEL CHEF MANEL | 9,00

Guiso de ternera con setas de temporada, trompetas y guisantes.

PESCADOS

MERLUZA ASADA | 8,00

Con guiso de sepia, salsa de sus tintas y romesco.

SALMÓN PLANCHA | 8,50

Con puré de manzana especiado, salsa de quesos, espárrago cru, tomate cherry asado y rúcula.

CALAMAR A LA BRASA | 12,50

En 2 texturas, verduras asadas de temporada y salsa romesco.

PULPO A LA BRASA | 14,50

Parmentier de patata, pimentón de la vera y verduras salteads.

CARNES

POLLO TANDOORI A LA BRASA | 7,00

Sobre una base de hummus tradicional, garbanzos cocidos, salsa tandoori, sésamo negro y cilantro fresco.

CARRILLERA DE CERDO | 8,00

Sobre parmentier de patata y setas en escabeche suave.

ENTRECOTE DE TERNERA | 17

350grs a la brasa, patatas rústicas y salsa bearnesa.

CARTA PARA LLEVAR

POSTRES

TORRIJA INAUDIT | 5,50

Acompañada de salsa de frambuesa y helado de leche merengada.

MANZANA TATIN | 5,00

Sobre hojaldre, crumble, manzana golden brunoise, dulce de leche y helado de vainilla.

NUESTRA VERSIÓN DE CHEESECAKE | 5,00

Crumble, fresa troceada y salsa de frambuesa.

TIRAMISÚ | 4,50

Bizcocho bañado en jarabe de café, cremoso de mascarpone y cacao.

BIZCOCHO VEGANO | 5,80

Acompañado con plátano asado, salsa de chocolate caliente y crumble de cacao.

NUBE EXÓTICA | 5,75

Crema de maracuyá, chocolate blanco y espuma de coco.

PIÑA INAUDIT | 3,00

Con miel de bosque y ralladura de lima.

INFORMACIÓN Y CONDICIONES

HORARIOS DE PEDIDOS

Lunes, martes, miércoles y domingo:

10:00 a 13:30

Jueves, viernes y sábado:

10:00 a 13:30 / 19:00 a 21:00

Se recomienda hacer el pedido con antelación para garantizar el servicio.

RECOGIDA EN EL LOCAL

Lunes, martes, miércoles y domingo:

13:30 a 15:30.

Jueves, viernes y sábado:

13:30 a 15:30 / 20:00 a 21:45

De acuerdo con lo establecido en el REGLAMENTO (UE) NO 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, informamos a nuestros clientes que los productos descritos en esta carta pueden contener alérgenos. Consulta a nuestro personal para más información.



Todos nuestros envases son compostables o biodegradables.

¡Muchas gracias por elegirnos!