

inaudit  
*home*

**Disfruta de la experiencia Inaudit en casa**

Plaza Vicent Andrés Estellés nº10, Ontinyent, Valencia

Teléfono: 960 14 14 24 / [info@inauditrestaurant.com](mailto:info@inauditrestaurant.com)

## 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 | 5,70

Brotes tiernos, queso de cabra, tomate cherry, zanahoria, manzana granny smith, pipas de calabaza con vinagreta de frambuesa.

### 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.

#### RILLETTE DE SALMÓN | 6,80

Con patata, mayonesa de curry, láminas de pepino, cebolletas y brotes.

### CLÁSICOS INAUDIT

#### BERENJENA AL CARBÓN | 6,50

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

#### TARTAR DE ATÚN ROJO | 11,50

Marinado al sésamo, con cremoso de aguacate, mayonesa de Sriracha y filamentos de alga nori. Acompañado de tostas de alga wakame.

#### STEAK TARTAR | 10,00

Ternera Black angus picada a cuchillo con mostaza de hierbas y nube de parmesano. Acompañado de totopos fritos.

#### BRAVAS INAUDIT | 4,50

Con salsa brava y alioli

#### PATATAS ALMOGROTE | 4,80

Mojo rojo con queso curado de oveja.

#### CROQUETAS VARIADAS | 1,80 UNIDAD

Jamón / Calamar / Puerro y calabaza / Setas

#### BRANDADA DE BACALAO | 8,00

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

#### GAMBITA ROJA FRITA | 8,50

En fritura con harina de garbanzo y sal en escamas. Recomendable comer toda la gamba con cáscara: cabeza y cuerpo.

### PLANCHADOS

#### SANDWICH `NEW YORK REUBEN` | 5,50

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

#### COCHINITA PIBIL | 5,80

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

#### JAMÓN, MOZZARELLA Y TRUFA | 6,50

Jamón ibérico, queso mozzarella fundido y duxelle de setas y trufa.

# inaudit

restaurant

## CARTA PARA LLEVAR

### ARROCES

#### SENYORET | 8,50 \*

Calamar de potera, rape y gamba con alioli.

#### PULPO A LA BRASA | 9,50 \*

Rape, gamba roja y alioli de azafrán.

#### NEGRO DE CALAMAR A LA BRASA | 9,50 \*

Gamba roja del Mediterráneo.

#### RISOTTO | 8,00

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

\*Se cobrará un alquiler por la `Llauna` que se devolverá cuando se retorne al restaurante en óptimas condiciones.

### GUISOS Y SALTEADOS

#### SALTEADO DE VERDURAS | 6,50

Verdura de temporada salteada con tofu y salsa oriental.

#### TAGLIATELLE DE SEPIA | 8,00 \*NO DISPO

Sopleteado, emulsión de Kimchi y sésamo.

#### POLLO AL CURRY ROJO | 7,75

Con arroz basmati salteado, sésamo y cilantro.

#### POLLO TERIYAKI | 7,80

Con puré de chirivía, cebolla caramelizada y sésamo tostado.

#### CANELÓN | 8,00

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

#### LOMO SALTADO ESTILO PERUANO | 8,20

Con ají limo y cilantro fresco.

#### FRICANDÓ DEL CHEF MANEL | 9,20

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 | 8,75

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 | 8,50

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

#### CARRILLERA DE CERDO | 8,80

Sobre parmentier de patata, setas en escabeche suave y su jugo reducido.

#### ENTRECOTE DE TERNERA | 17

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

#### FUERA DE CARTA

Bao de rabo de buey con salsa kimchi, cebolla crispy y cilantro | 4,95

Huevo a baja temperatura con patatas y alcachofas, longaniza de Ontinyent y jamón ibérico | 8,75

`Arròs a la Llauna Inaudit` de costilla, longaniza de Ontinyent y alcachofa a la brasa | 9

# inaudit

restaurant

## CARTA PARA LLEVAR

### POSTRES

#### TORRIJA INAUDIT | 5,50

Acompañada de salsa de frambuesa y helado de leche merengada.

#### NUESTRA VERSIÓN DE CHEESECAKE | 5,00

Crumble, fresa troceada y salsa de frambuesa.  
\*en vasito.

#### TIRAMISÚ | 4,50

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

#### 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. \*en vasito.

#### PIÑA INAUDIT | 3,00

Con miel de bosque y ralladura de lima.

### INFORMACIÓN Y CONDICIONES

#### HORARIOS DE PEDIDOS

Jueves:

18:00 a 20:30 h

Viernes, sábado y domingo:

10:00 a 13:30 h

18:00 a 20:30 h

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

#### RECOGIDA EN EL LOCAL

Jueves:

20:00 a 21:45 h

Viernes, sábado y domingo:

13:30 a 15:30 h

20:00 a 21:45 h

En Inaudit Restaurant se siguen todos los protocolos para tu total seguridad.

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.

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

¡Muchas gracias por elegirnos!