

inaudit *home*

Disfruta de la experiencia Inaudit en casa

Plaza Vicent Andrés Estellés nº10, Ontinyent, Valencia

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



CARTA PARA LLEVAR

EMPEZAMOS

TACO CÉSAR |

Taco de cogollo tudela, salsa César, tomate concasse y parmesano en nube.

FAMILIA DE TOMATES |



Ensalada de tomate valenciano, tomate maduro y tomates cherry con ventresca de atún, piparras, cebolleta tierna y vinagreta de mostaza y jerez. *opción vegana

BERENJENA AL CARBÓN | 6,50



Crema de queso de cabra, sobrasada y miel de romero. *opción vegana

ENSALADILLA RUSA | 5,50

Acompañada con tostas neutras en aceite de oliva.

LA ENSALADILLA DE SEPIA INAUDIT | 6,20

Acompañada con tostas de sésamo y cereales.

TARTAR DE ATÚN ROJO | 11,50

Marinado, emulsión de sriracha, cremoso de aguacate, sésamo, y tostas de alga wakame.

STEAK TARTAR | 10,00

Vaca Mallenca nacional, con mostaza de hierbas y nube de parmesano. Acompañado de totopos.

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

CLÁSICOS INAUDIT

BRAVAS INAUDIT | 5,00

Con nuestra salsa brava y alioli.

PATATAS ALMOGROTE | 5,20

Mojo rojo con queso curado de oveja.

LAS CROQUETAS | 1,80 UNIDAD

Jamón / Calamar / Puerro y calabaza / Setas

TAGLIATELLE DE SEPIA | 8,20

Sopleteado, emulsión de Kimchi y sésamo.

GAMBITA ROJA FRITA | 8,50

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

GUISOS Y SALTEADOS

SALTEADO DE VERDURAS | 8,50

Verdura de temporada salteada con tofu y salsa yakiniku, con sésamo tostado y crujiente de arroz.

POLLO TERIYAKI | 7,80

Con puré de chirivía, cebolla caramelizada y sésamo tostado.

CANELONES GRATINADOS | 8,00

De 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.

inaudit

restaurant

CARTA PARA LLEVAR

PESCADOS

BACALAO ASADO | 8,00

Con espinacas salteadas, sofrito de pasas y piñones y all i oli gratinado.

SALMÓN PLANCHA | 10,50

Con puré de manzana especiado, crema al romero y queso idiazabal, yuca frita, 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 | 15,50

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

ARROCES

SENYORET | 8,50 *

Calamar de potera, merluza y gamba con alioli.

PULPO A LA BRASA | 9,50 *

Rape, gamba roja y alioli de ajo rustido.

PANCETA A LA BRASA, LONGANIZA Y AJOS TIERNOS | 9,50 *

Con panceta ibérica, longaniza d'Ontinyent, espárragos verdes y ajos tiernos.

RISOTTO | 8,00



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

CARNES

POLLO AL CURRY ROJO | 7,75

Con arroz hervido aromatizado, sésamo negro y cilantro.

CARRILLERA DE CERDO | 8,80

Sobre parmentier de patata, setas shimejis y salsa de curry amarillo, cilantro y sésamo negro.

ENTRECOTE DE TERNERA | 17

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

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

**Se cobrará en efectivo para mejor devolución.

inaudit

restaurant

CARTA PARA LLEVAR

POSTRES

TORRIJA INAUDIT | 5,50

Acompañada de salsa de frambuesa, crumble y helado de leche merengada.

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. *en vasito.

BIZCOCHO VEGANO | 5,80

Con mousse de chocolate negro, salsa de chocolate caliente, crumble de cacao y helado de avellana

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

Se recomienda hacer el pedido antes de las 11:00 del mismo día para poder garantizar el servicio.

RECOGIDA EN EL LOCAL

Jueves:

20:00 a 21:15 h

Viernes y sábado

13:30 a 13:45 h

20:00 a 21:15 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.

¡Muchas gracias por elegirnos!