

A LA CARTA

VIVE UNA EXPERIENCIA ÚNICA...



ORIGENS

— ESSÈNCIA DE NOSTRA CUINA



@ORIGENS.RESTAURANT

C/BARRIO SAN JOSÉ, 13
46128 POBLA DE VALLBONA (VALENCIA)
TELÉFONO: 960234605

"ORIGENS"

ESSÈNCIA DE NOSTRA CUINA

HISTORIA

Somos amantes de la cocina y del buen servicio a nuestros clientes.

Por ello nos definimos con una cocina de autor con toques de vanguardia.

Una cocina basada en nuestros orígenes, que identifique nuestras raíces valencianas.

Centrándonos en nuestra querida Albufera y nuestra tan amada Huerta.

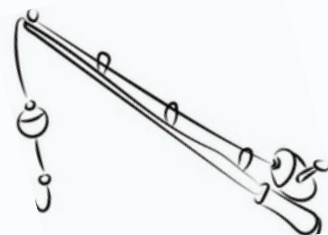
Ofreciendo siempre a nuestros comensales una experiencia inolvidable con producto local y de Kmo.

Queremos haceros sentir que formáis parte de esta familia.

<<Os damos nuestro amor, sabor y sazón>>



@ORIGENS.RESTAURANT



"ORIGENS"

ESSÈNCIA DE NOSTRA CUINA

ENTRANTES FRIOS

ENSALADA DE PUERRO CON CECINA Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS.

DELICADA ENSALADA DE PUERRO TEMPLADO
CON VINAGRETA DE AVELLANAS TOSTADAS E
INTENSA CECINA DE BUEY QUE APORTA NOTAS
SALADAS Y AHUMADAS.

11 €

ENSALADILLA CON ATÚN MARINADO.

ENSALADILLA CREMOSA CON
ENCURTIDOS CASEROS Y LOMO DE ATÚN
ROJO MARINADO

11 €

STEAK TARTAR CON PAN BRIOCHE TOSTADO .

STEAK TARTAR DE CARNE DE RES, ALIÑADO
CON SABORES CLÁSICOS Y TOQUES
ESPECIADOS, SERVIDO CON
ACOMPANIAMIENTOS FRESCOS.

18 €

TIRADITO DE SALMÓN.

SALMÓN CURADO A LA SAL CON BERENJENA
A LA LLAMA, MIEL-MOSTAZA, EMULSIÓN DE
TANDOORI Y TAPERAS.

15 €



"ORIGENS"

ESSÈNCIA DE NOSTRA CUINA

ENTRANTES CALIENTES

PANCETA SOBRE BRIOCHE CON TÁRTARA, PRALINÉ Y COL ESTILO FERMENTADO.

BRIOCHE TOSTADO SIRVE DE BASE PARA UNA JUGOSA PANCETA, REALZADA CON TOQUES DULCES DE PRALINÉ Y CONTRAPUNTOS DE SALSA TÁRTARA. LA COL AL ESTILO FERMENTADO APORTA UN MATIZ ÁCIDO Y PROFUNDO QUE ELEVA EL CONJUNTO.

6€/UND

HUEVO RONER CON RAGU DE SETAS Y CRUJIENTE DE JAMÓN.

YEMA DE HUEVO SEDOSA ENVUELTA EN RAGÚ DE SETAS QUE REALZA SUS SABORES TERROSOS, ACOMPAÑADA DE UN CRUJIENTE DE JAMÓN QUE APORTA TEXTURA Y UN PUNTO DE SAL

11 €

PULPO A BAJA Tª CON PARMENTIER TRUFADA Y AJO NEGRO.

EL PULPO, TIERNO POR DENTRO Y CRUJIENTE POR FUERA, SE COCINA CUIDADOSAMENTE Y SE CONTRASTA CON UNA PARMENTIER RICA EN NOTAS TRUFADAS Y AJO NEGRO.

26€

TUETANO CON TARTAR DE VIEIRA Y CECINA AL TOQUE DE TRUFA.

TUÉTANO DELICADAMENTE ASADO, ACOMPAÑADO DE UN TARTAR DE VIEIRA MARINADA, REALZADO POR EL SABOR INTENSO DE LA CECINA Y TERMINADO CON UN SUAVE TOQUE DE MAYONESA TRUFADA.

26€

CROQUETA DE PULPO

3€/ UND

CROQUETA DE COCIDO

3€/ UND

*PREGUNTAR POR NUESTROS
PLATOS FUERA DE CARTA



"ORIGENS"

ESSÈNCIA DE NOSTRA CUINA

ARROCES

MÍNIMO 2 PERSONAS

SEÑORET. 21 €/PAX

BOGAVANTE. 27 €/PAX

PATO, BOLETUS Y FOIE.
24€/PAX

NEGRO DE CALAMARES Y
AJETES 24€/PAX

SECRETO IBÉRICO,
TRIGUEROS Y AJOS TIERNOS.
20 €/PAX

CANGREJO AZUL.
21 €/PAX

VERDURAS DE TEMPORADA.
16 €/PAX

PAELLA VALENCIANA.
17 €/PAX

(90 MINUTOS DE ESPERA SIN RESERVA).

Todos nuestros arroces se elaboran con arroz "LA PERLA con D.O. Valencia. La variedad que usamos para ello es la denominada "Albufera".

Realizamos Fideuá de los mismos productos excepto la paella valenciana.



"ORIGENS"

ESSÈNCIA DE NOSTRA CUINA

PRINCIPALES

CANELÓN DE POLLO ASADO
CON CREMA DE MAÍZ Y SU VELOUTÉ

19 €

PIERNA DE CORDERO ASADA

45€

PRESA IBÉRICA MARINADA

UNA DE LAS PIEZAS MAS VALORADAS DEL CERDO
IBÉRICO. JUGOSA Y DE SABOR INTENSO. ACOMPAÑADA
DE PAPAS ARRUGADAS Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

22€



"ORIGENS"

ESSÈNCIA DE NOSTRA CUINA

PRINCIPALES

LUBINA PARA CHUPARSE LOS DEDOS

LUBINA FRITA CON PANKO ESPECIADO, ACOMPAÑADO
DE EMULSIONES Y ENCURTIDOS. PARA COMER AL
ESTILO SAAM CON LAS MANOS

20 €

BACALAO CON TITAINA Y PIÑONES TOSTADOS

BACALAO CONFITADO ACOMPAÑADO CON LA
TRADICIONAL TITAINA VALENCIANA DEL CABANYAL
TERMINADA CON PIÑONES TOSTADOS

22€



"ORIGENS"

ESSÈNCIA DE NOSTRA CUINA

POSTRES

CHEESECAKE DE CHOCO BLANCO Y AVELLANAS. 7 €

Tarta de queso con choco blanco y praliné de avellanas garrapiñadas.

MENUDA CHUFA LLEVA LA TORRIJA. 6 €

Torrija de pan brioche caramelizada con sopa de horchata.

COULANT A LA PIEDRA DE CHOCOLATE 70% Y ESPUMA DE FRUTOS ROJOS .

8'50 €

Postre "a la minute" espera de 15'

Coulant de chocolate 70%

Valrhona
de almendras, cocido en su propio
recipiente de emplatado,
acompañado de espuma de frutos
rojos.



"ORIGENS"

ESSÈNCIA DE NOSTRA CUINA

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

IMAGEN DE TODOS LOS ALÉRGENOS Y SU LEYENDA EN ESPAÑOL

EN CUMPLIMIENTO CON EL REGLAMENTO (UE) 1169/2011 SOBRE INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR ESTE ESTABLECIMIENTO TIENE DISPONIBLE PARA SU CONSULTA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS EN NUESTROS PRODUCTOS, PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL SI DESEA MÁS INFORMACIÓN AL RESPECTO.

PRECIOS EN EUROS, 10% IVA INCLUIDO

PUEDE CONSULTAR CUALQUIER TIPO DE DUDA SOBRE LOS ALÉRGENOS CON NUESTRO PERSONAL DE SALA.

ESTAREMOS ENCANTADO DE AYUDARTE.

