

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.

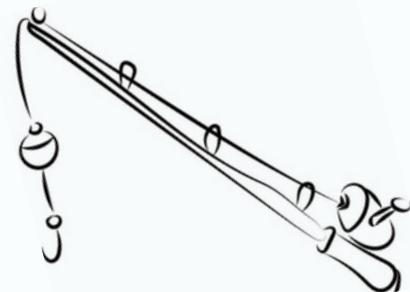
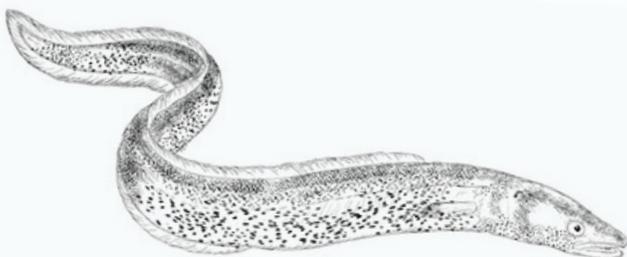
Una cocina basada en nuestros orígenes, que identifique nuestras raíces valencianas.

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"

ESSÈNCIA DE NOSTRA CUINA

NUESTROS CHEF



Os presentamos a nuestros Chef
Vicent Sanchis Cogollos y
Angel Almarche Peris.

Jóvenes Valencianos de 25 años

Se han formado en las mejores escuelas de
hostelería de la Comunidad Valenciana.

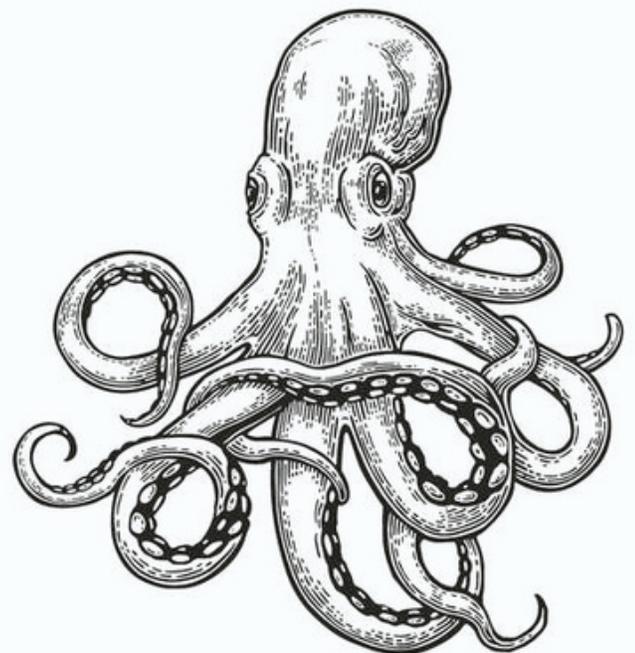
Adquiriendo sus experiencias profesionales
en restaurantes de gran importancia a nivel
local, nacional e Internacional.

Amantes y conocedores de las técnicas
culinarias de los pescados y mariscos, sin
dejar de lado los arroces de su tierra y con
un amplio dominio de las carnes.

Por ello han sido premiados y reconocidos
por su cocina a nivel nacional.

Esto hace de ellos unos magnificos Chef.

Para saber un poco más de Vicent y Angel y
su cocina podéis entrar en sus perfiles de
redes sociales y seguir su trayectoria.



@VICENT_CUINA

@ORIGENS.RESTAURANT

"ORIGENS"

ESSÈNCIA DE NOSTRA CUINA

ENTRANTES FRIOS

ENSALADA DE PUERRO
TEMPLADO CON VINAGRETA
DE AVELLANAS Y CECINA DE
BUEY.

16'90 €

Puerro cocinado a baja temperatura con mantequilla noisette, vinagreta partida de avellanas, queso feta y lascas de cecina de buey madurada.

STEAK TARTAR DE
SOLOMILLO DE VACA
ANGUS. 22'90 €

200 gr de carne madurada picada a cuchillo

Steak tartar de carne Angus madurada con sabayón de mostaza antigüa, garum de anchoas y emulsión de trufa acompañado de pan de molde casero de mantequilla.

ENSALADILLA DE
ENCURTIDOS CON ATÚN
ROJO MARINADO.

15'90 €

Ensaladilla cremosa de encurtidos y leche de oveja, acompañada con atún rojo de Balfegó, huevas de pescado ahumadas y tostas de cerveza.

TIRADITO DE SALMÓN.
17'90 €

Salmón curado a la sal con berenjena a la llama, miel-mostaza, emulsión de tandoori, cebolla morada encurtida y taperas.



"ORIGENS"

ESSÈNCIA DE NOSTRA CUINA

ENTRANTES CALIENTES

PANCETA CON SALSA
TÁRTARA, PRALINÉ DE
CACAHUETE, COL
FERMENTADA Y BRIOCHE
HOJALDRADO.

(2 UND) 16'50 €

Panceta ibérica guisada 32h a baja temperatura con salsa tártara, praliné de cacahuetes tostados, col fermentada y brioche de croissant francés hojaldrado .

PULPO, PARMENTIER Y
TRUFA. 24'90 €

Pulpo de roca cocinado 3 horas a baja temperatura con parmentier de patata trufada y pimentón de la Vera D.O.P.

HUEVO RONER CON
RAGOUT DE SETAS Y
PAPADA IBÉRICA DE
BELLOTA CURADA. 10'90€

Huevo cocinado a baja temperatura, 65°C durante 35 minutos y acompañado de ragout de setas de temporada y papada de cerdo ibérico de bellota 100% curada al estilo moruno.

TUÉTANO A LA LLAMA CON
MAGRET DE PATO A LA SAL.
13'50 €

Tuétano de vaca abierto al bies y acompañado con jamón de pato a la sal elaborado en casa.

*PREGUNTAR POR NUESTROS
PLATOS FUERA DE CARTA



"ORIGENS"

ESSÈNCIA DE NOSTRA CUINA

ARROCES

MÍNIMO 2 PERSONAS

SEÑORET. 21'50 €/PAX

BOGAVANTE. 26'90 €/PAX

PATO, BOLETUS Y FOIE.
24'50 €/PAX

NEGRO DE CALAMARES Y
AJETES. 19'90 €/PAX

SECRETO IBÉRICO,
TRIGUEROS Y TROMPETAS
DE LA MUERTE.
19'50 €/PAX

CANGREJO AZUL.
20'90 €/PAX

PAELLA VALENCIANA.
17 €/PAX

(90 MINUTOS DE ESPERA SIN RESERVA).

VERDURAS DE TEMPORADA.
15'50 €/PAX

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 paella valenciana).

"ORIGENS"

ESSÈNCIA DE NOSTRA CUINA

PESCADOS

**CORVINA SOASADA CON
TITAINA DE PIÑONES
TOSTADOS**
21'50 €

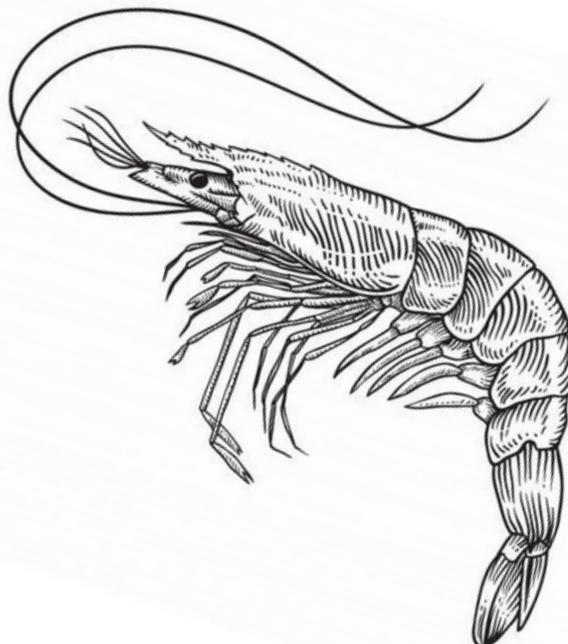
Corvina soasada y acompañada con la tradicional titaina valenciana del Cabanyal, terminada con piñones tostados..

**LUBINA PARA CHUPARSE
LOS DEDOS**
22'90 €

Lubina de 400gr frita con panko especiado, acompañada de emulsiones y encurtidos. Para comer al estilo Sam con las manos.

**BACALAO CON PIL-PIL DE
VACA AHUMADA Y
TIRABEQUE**
24'50 €

Bacalao cocinado a baja temperatura, acompañado de tirabeques a la inglesa y regado con el pilpil del colágeno de sus espinas emulsionado con grasa de vaca ahumada y madurada.



"ORIGENS"

ESSÈNCIA DE NOSTRA CUINA

CARNES

PRESA IBÉRICA MARINADA,
PESTO ROJO, AJO NEGRO Y
GLACE DE VIANDE

25'90 €

Presa ibérica de Salamanca (D.O.P)
marinada 24 horas con miso mirim y
shake, acompañada de pesto rojo,
emulsión de ajo negro y terminado
con glace de viande

PALETILLA DE CORDERO
A BAJA TEMPERATURA,
ASADA Y GLASEADA.

39 €

Peso aproximado: 1 Kg
Acompañada con vegetales.
Por encargo o espera de 45 minutos.

CANELÓN DE POLLO DE
CORRAL ASADO, CON SU
VELOUTÉ Y CREMOSO DE
MAÍZ TOSTADO

19'90 €

Canelón relleno de pollo de corral
asado, velouté de su jugo y cremoso
de maíz tostado con su tierra seca.

MOLLEJAS DE TERNERA
CON CREMOSO DE FOIE AL
PEDRO XIMENEZ.

22'90€



"ORIGENS"

ESSÈNCIA DE NOSTRA CUINA

POSTRES

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 y fresas liofilizadas.

CHEESECAKE DE CHOCO
BLANCO Y AVELLANAS.

7'50 €

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

MENUDA CHUFA LLEVA LA
TORRIJA. 6'50 €

Torrija de pan brioche caramelizada con toffee de horchata.

MANZANA, IOGURT,
CANELA Y POLEN DE ABEJA.

8'00 €

Manzana reineta osmotizada con polen de abeja, tomillo y cardamomo, rellena de crema pastelera de canela, tierra de frutos secos y sopa de iogurt y lima.



"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.

