



PUERTA DEL MAR

RESTAURANTE — VALENCIA

MENÙ DI FALLAS

DAL 1 AL 19 MARZO

eventos@grupogomez.es
www.grupogomez.es/eventos
TLF. 961679794 - 647869378

MENÙ 1

Antipasti

- Crocchette di baccalá
- Tagliere Los Gomez di affettati misti e formaggi
- Melanzane in tempura con riduzione de soya e miele
- Insalata di burrata con mango, avocado, pomodoro marinato con aceto balsamico di Modena e la nostra vinaigrette speciale.
- Pane con Pomodo e alioli

Secondi Piatti a Scelta

- Riso del senyoret (min. 2)
- Paella Valenciana (min. 2)
- Gulash iberico con purè di patate, salsa di funghi e croccante di yuca
- Baccala fresco al forno con gratin d'aglio e pesto valenciano
- Riso meloso con aragosta (min. 2, +9€ pp)
- Controfiletto maturato Preparato allá piastra con Patate fritte e Pimientos del Padron (+7,5€)

Dessert

- Selezione di dolci fatti in casa
- Caffè

46€

Bevande illimitate incluse –

Si prega di verificare le condizioni all'ultima pagina.

PUERTA DEL MAR
RESTAURANTE ~ VALENCIA

MENÙ 2

Antipasti

- Tagliere Los Gomez di affettati misti e formaggi
- Uova all'occhio di bue con Prosciutto Crudo Iberico
- Insalata Caesar con scampi rossi
- Polipo alla brace con Patate lesse e parmentier di paprika
- Pane con Pomodo e alioli

Secondi Piatti a Scelta

- “Chuletón” di manzo galiziano con patate e peperoni del Padrón (min. 2, +11,5€ pp).
- Paella ai frutti di mare con gamberi, gamberoni rossi e scampi (min. 2).
- Baccalà al forno con muselina delicata all'aglio e ratatouille valenciana.
- Paella all'astice (min. 2) (+9€).
- Gancia di manzo con parmentier di patate, salsa ai funghi e croccante di manioca.
- Riso cremoso di campagna con pollo ruspante, funghi e zucca (min. 2).

Dessert

- Selezione di pasticceria fatta in casa
- Caffè

50€

Bevande illimitate incluse –

Si prega di verificare le condizioni all'ultima pagina

PUERTA DEL MAR
RESTAURANTE – VALENCIA

MENÙ

Vegetariano

Scegli un Antipasto

- Melanzane in tempura con riduzione de soya e miele
- Insalata verde dell'orto valenciano
- Funghi saltati con cipollotti bianchi e olio al tartufo

Secondi Piatti a Scelta

- Paella di verdure di stagione (min. 2 persone)
- Pasta al pesto con pomodori secchi e parmigiano
- Grigliata di verdure

Dessert

- Selezione di pasticceria fatta in casa
- Caffè

40€

Bevande illimitate incluse –

Si prega di verificare le condizioni all'ultima pagina.

PUERTA DEL MAR
RESTAURANTE – VALENCIA

MENU

Senza glutine

Scegli un Antipasto

- Insalata di burrata con mango, avocado, pomodoro marinato con aceto balsamico di Modena e la nostra vinaigrette speciale
- Funghi saltati con aglio fresco e olio al tartufo

Secondi Piatti a Scelta

- Baccala fresco al forno Con gratin d'aglio e pesto valenciano
- Riso cremoso alla contadina con pollo, funghi e zucca

Scegli un dessert

- Crema catalana
- Flan all'uovo
- Caffè

40€

Bevande illimitate incluse –

Si prega di verificare le condizioni all'ultima pagina.

PUERTA DEL MAR
RESTAURANTE – VALENCIA

MENÙ

per i piccoli

Antipasti

- Crocchette di prosciutto crudo iberico
- “Patatas Bravas” con salsa alioli

Secondi Piatti a Scelta

- Uova fritte con patate
- Spaghetti al sugo di pomodoro e polpette
- Nuggets di pollo con patate
- Riso cremoso alla contadina con pollo, funghi e zucca

Dessert

- Helado de chocolate

21€

Bevande illimitate incluse –

Si prega di verificare le condizioni all'ultima pagina.

PUERTA DEL MAR
RESTAURANTE – VALENCIA

Termini e Condizioni

Menù Inclusi: I menù includono pane, bevande e caffè.

Bevande Incluse: Birra alla spina, bibite, acqua e vino (Vino bianco: "En la Parra" D.O. Utiel-Requena, vino bianco biologico delle varietà Chardonnay e Moscatel. Vino rosso: "Capellana" – Vino rosso biologico della varietà Tempranillo).

Servizio delle Bevande: Le bevande incluse verranno servite quando tutti i commensali saranno seduti a tavola e termineranno con il dessert. Le bevande a pagamento verranno servite prima che tutti i commensali siano seduti a tavola e successivamente.

Conferma del Menù: 72 ore prima dell'evento, il menù scelto e i piatti principali selezionati dai commensali devono essere confermati, indicando la quantità di ciascuno.

Numero di Commessali: Il giorno dell'evento verrà addebitato il numero totale di commensali confermati 24 ore prima dell'evento.

Minimo per i Piatti di Riso: I piatti di riso vengono serviti per un minimo di due persone.

Pagamenti: Non sono ammessi pagamenti frazionati.

Deposito: È richiesta una caparra di 100€ al momento della prenotazione.

Disponibilità dei Menù: I menù sono disponibile dal 1 al 19 marzo.

Minimo di Persone: È richiesto un minimo di 8 persone per prenotazione.

Bevande Aggiuntive: Le bevande alcoliche o extra non incluse nel menù saranno addebitate separatamente.

Modifiche e Cancellazioni: Eventuali modifiche o cancellazioni della prenotazione devono essere comunicate almeno 24 ore prima dell'evento per evitare addebiti.

Responsabilità per gli Oggetti: Il ristorante non si assume responsabilità per oggetti smarriti o danneggiati durante l'evento.

Bevande illimitate incluse: Consulta le condizioni specifiche per le bevande illimitate incluse nelle pagine finali.

Vini

SELEZIONE DI VINI PREMIUM VALENCIANI (+4€ PER PERSONA):

White Wine: Nodus Chardonnay D.O. Utiel Requena – Vino bianco biologico prodotto con Chardonnay, fermentato in botti di rovere e presentato in bottiglie Magnum.

Red Wine: Nodus Merlot Delirium D.O. Utiel Requena – Vino rosso biologico prodotto con Merlot, presentato in bottiglie Magnum.

SELEZIONE DI VINI PREMIUM 2 (+4€ PER PERSONA):

White Wine: La Camioneta – D.O. Rueda

Red Wine: Vega Real Roble – D.O. Ribera del Duero