

DEL 1 AL 19 DE MARZO

# MENÚS FALLAS 2024



[  ]  
**PUERTA *del* MAR**  
RESTAURANTE VALENCIA

DEL 1 AL 19 DE MARZO

# MENÚ FALLAS 1

## ENTRANTES

- Buñuelitos de bacalao con all i oli casero
- Surtido de ibéricos y queso viejo
- Tempura de berenjenas, con salsa de soja y miel
- Ensalada de Burrata, mango, aguacate, tomate macerado con vinagre de módena con nuestra vinagreta especial.

## SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

- Arroz del senyoret
- Fideuá de pato, setas y foie
- Paella valenciana
- Carrillera ibérica con salsa de setas, parmentier y chips de yuka
- Bacalao al horno con muselina suave de ajo y pisto valenciano
- Arroz meloso de bogavante (+6€ p/p)
- Rodaballo a la brasa (+6 p/p)
- Entrecot del País Vasco a la brasa con patatas y pimientos de Padrón (+6€ p/p)
- Chuletón de Tolosa a la brasa 1kg aprox (+9€ p/p)

## POSTRES

- Surtido de repostería casera

BODEGA

- Vino Blanco: En La Parra, (D.O. UTIEL REQUENA)
- Vino Tinto: Capellana, (D.O. UTIEL REQUENA)

47€



**PUERTA *del* MAR**

RESTAURANTE VALENCIA



**DEL 1 AL 19 DE MARZO**

# **MENÚ FALLAS 2**

## **ENTRANTES**

- Huevos rotos con patatas, jamón ibérico y aceite de trufa
- Surtido de ibéricos y queso viejo
- Pata de pulpo a la brasa con parmentier trufada, con refrito gallego y patata primor
- Ensalada Puerta del Mar, con Carabineros, lechuga romana, polvo de torrezno, aguacate, parmesano, salsa César e hilos de pan crujiente

## **SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR**

- Paella melosa de galeras, cangrejos y alcachofas
- Carrillera ibérica con salsa de setas, parmentier y chips de yuca
- Bacalao al horno con muselina suave de ajo y pisto valenciano
- Arroz meloso de campo con setas y calabaza
- Arroz meloso de bogavante (+6€ p/p)
- Rodaballo a la antigua (+6 p/p)
- Chuletón de Tolosa a la brasa 1kg aprox (+9€ p/p)

## **POSTRES**

- Surtido de repostería casera

**BODEGA**

- Vino Blanco: Nodus Chardonay Magnum, (D.O. UTIEL REQUENA)
- Vino Tinto: Nodus Merlot Magnum, (D.O. UTIEL REQUENA)

**50€**



  
**PUERTA *del* MAR**  
RESTAURANTE VALENCIA

DEL 1 AL 19 DE MARZO

# MENÚ VEGETARIANO

## Entrantes a elegir

- Tempura de verduras con salsa de soja y sésamo
- Ensalada verde de la huerta valenciana
- Salteado de setas con ajos tiernos y aceite de trufa

## Segundos platos a elegir

- Paella de verduras de temporada (Min. 2 personas)
- Pasta con verduras al pesto
- Parrillada de verduras



## Postre

- Surtido de repostería casera
- Pan, bebida y café

**BODEGA: VINO BLANCO:** En La Parra (D.O. UTIEL-REQUENA)

**VINO TINTO:** CAPELLANA (D.O. UTIEL-REQUENA)

Consultar condiciones en la última página



44€

[  ]  
**PUERTA *del* MAR**  
RESTAURANTE VALENCIA

**DEL 1 AL 19 DE MARZO**

# **MENÚ NIÑOS**

## **ENTRANTES**

- Croquetas de jamón ibérico
- Patatas Bravas

## **SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR**

- Arroz meloso marinero
- Nuggets con patatas
- Espaguetis con tomate y atún

## **POSTRES**

Helado de vainilla y chocolate

(Agua y refrescos)

**23€**



[  ]  
**PUERTA *del* MAR**  
RESTAURANTE VALENCIA

**DEL 1 AL 19 DE MARZO**

# CONDICIONES

Las bebidas incluidas en las propuestas son: cervezas, aguas, refrescos, vinos especificados en cada propuesta de menú y cafés

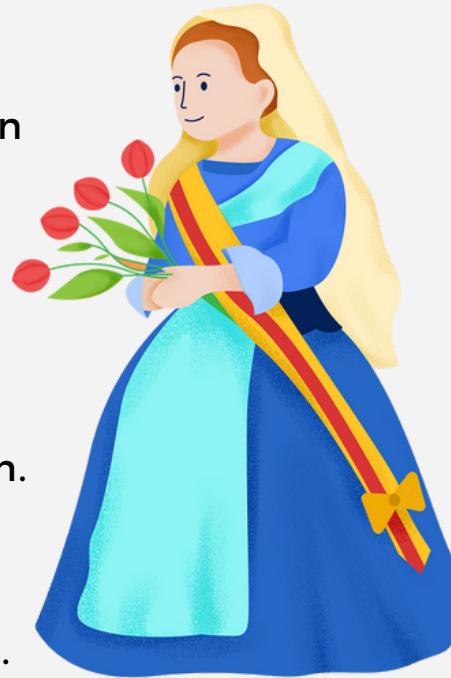
Las bebidas incluidas en las propuestas comenzarán a servirse cuando todos los comensales estén sentados en la mesa, siendo bebidas con cargo las servidas antes de que los comensales estén todos dispuestos en la mesa.

48 horas antes del día de comida o de la cena nos deben confirmar el menú elegido al igual que los segundos, indicando la cantidad de cada uno, así mismo si optan por alguna de las bodegas Premium.

Cobraremos el número total de comensales confirmados 24 horas antes del evento.

Los platos “arroces” y “chuleton” mínimo 2 personas.

Menús mínimo 8 personas y siempre con reserva previa.



## OPCIONES DE BODEGA

**Si desea una opción mejor de bodega, consulte con nosotros y le personalizamos su comida o cena**

