

# Menú 1

## ENTRANTES AL CENTRO

- Buñuelitos de bacalao con all i oli casero
- Mejillones a la brasa con piparras
- Tempura de berenjenas con salsa de soja y miel
- Ensalada de burrata, con mango, aguacate, tomate macerado con vinagre de módena y nuestra vinagreta especial
- Pan de masa madre

## SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

- Arroz del senyoret (min. 2 pers.)
- Paella valenciana (min. 2 pers.)
- Carrillera con parmentier de patata, salsa de setas y crujiente de yuca
- Bacalao al horno con muselina suave de ajo y pisto valenciano
- Arroz meloso de bogavante (min. 2 pers. +9€)
- Entrecot de vaca madurada a la brasa con patatas y pimientos de padrón (+7,5€)

## POSTRE

- Naranja flambeada con canela
- Café

52€

Barra libre de bebida incluida,  
consultar condiciones en la última página



# Menú 2

## ENTRANTES AL CENTRO

- Atún rojo en sashimi con aceituna de Kalamata, salsa ponzu y huevas de tobiko
- Ensalada César con carabineros
- Huevos rotos con jamón ibérico, patatas, y aceite de trufa
- Pulpo a la brasa con parmentier de pimentón de la Vera, con refrito gallego y patata primor
- Pan de masa madre

## SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

- Chuletón de vaca gallega con patatas y pimientos del padrón (+11,5€ pp)
- Paella de marisco, langostinos, gamba roja y cigala (min. 2 pers.)
- Bacalao al horno con muselina suave de ajo y pisto valenciano
- Paella de bogavante (min. 2 pers.) (+9€)
- Carrillera con parmentier de patata, salsa de setas y crujiente de yuca
- Arroz meloso de campo con pollo de corral, setas y calabaza

## POSTRE

- Naranja flambeada con canela
- Café

60€

Barra libre de bebida incluida,  
consultar condiciones en la última página

# Menú Vegetariano

## ENTRANTES A ELEGIR

- Tempura de berenjenas con reducción de soja y miel
- Ensalada verde de la huerta valenciana
- Flores de alcachofa fritas

## SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

- Paella de verduras de temporada (min. 2 personas)
- Pasta al pesto con tomate seco y parmesano
- Coliflor a la brasa con picada de almenmdra, parmesano, aceituna y albahaca y puré rostizado de coliflor

## POSTRE

- Naranja flambeada con canela
- Café



47€

Barra libre de bebida incluida,  
consultar condiciones en la última página

# Menú sin gluten

## ENTRANTE

- Ensalada de burrata y mango, con tomate macerado y nuestra vinagreta especial

## SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

- Bacalao al horno con muselina suave de ajo y pisto valenciano
- Arroz meloso de campo con pollo de corral, setas y calabaza

## POSTRE

- Naranja flambeada con canela
- Café

47 €

Barra libre de bebida incluida,  
consultar condiciones en la última página

# Menú Infantil

## ENTRANTES

- Croquetas de jamón ibérico
- Patatas bravas

## SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

- Huevos fritos con patatas
- Espagueti con tomate y atún
- Arroz meloso de campo
- Nuggets de pollo con patatas

## POSTRE

- Helado de chocolate



31€

Bebida incluida, consultar condiciones en la última página

# Opciones de bodega

## BODEGA PREMIUM VALENCIANA (+4€ POR PERSONA):

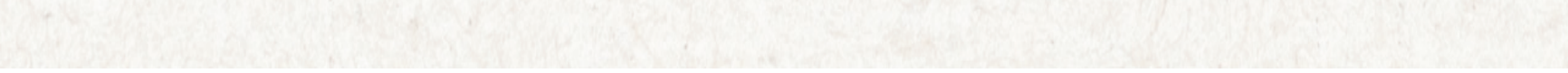
**Vino Blanco:** Nodus Chardonnay D.O. Utiel Requena  
Vino blanco ecológico de la variedad Chardonnay fermentado en barrica presentado en botellas magnum

**Vino Tinto:** Nodus Merlot Delirium D.O. Utiel Requena  
Vino tinto ecológico de variedad Merlot presentado en botellas Magnum

## BODEGA PREMIUM 2 (+4€ POR PERSONA):

**Vino Tinto:** El Empecinado - D.O. Ribera del Duero

**Vino Blanco:** La Camioneta - D.O. Rueda



# Condiciones

-Los menús incluyen pan, bebida y café.

-Bebidas incluidas: cerveza de barril, refrescos, agua y vino  
En el menú 1 blanco, en la parra Utiel-requena, y tinto capellana Utiel-Requena  
En el Menú 2, vino blanco 3 pilares origen Rueda y tinto Izadi origen Rioja.

-Las bebidas incluidas en las propuestas comenzarán a servirse cuando todos los comensales estén sentados en la mesa y terminarán con el postre, siendo las bebidas con cargo las que se consuman con anterioridad o posterioridad.

-Menús no disponibles en diciembre y marzo.

-72 horas antes del día de la comida o cena deberán quedar confirmados tanto el menú elegido como los platos principales seleccionados por cada comensal, indicando la cantidad de cada uno.

-El día del evento cobraremos el número total de comensales que estén confirmados 24 horas antes.

-Los platos de arroz se sirven para un mínimo de dos comensales.

-No se admiten pagos fraccionados de cuenta.

-Se abonará 100€ en concepto de fianza al realizar la reserva.