

Menús Grupos y Celebraciones



Pan artesano, tomate, aceite virgen extra.

Para compartir:

**Jamón y surtido ibérico,
Queso curado y crema roquefort,
Tostas de ajoarriero y foie.**

Nuestras patatas bravas.

Pulпитos encebollados.

Individual:

Crujiente de pato confitado.

Degustación de postres.

BEBIDAS:

**Cervezas, refrescos, aguas minerales.
Blanco y tinto valenciano.
Café e infusiones.**



Pan artesano, tomate, aceite virgen extra.

Entradas para compartir:

**Tomate de temporada con mojama.
Dúo de croquetas caseras.
Clóchinas al vapor.**

Plato principal a elegir con antelación:

**Arroz a banda.
Paella de verduras.
Paella valenciana de pollo y conejo.
Paella de fideos a banda o negros con chipirones.
Gazpachos de Ayora con caza desmigada y setas.
Pasta casera: canelones, lasaña, fettuccini...
Coca-pizza al gusto.**

Degustación de postres.

BEBIDAS:

**Cervezas, refrescos, aguas minerales.
Blanco y tinto valenciano.
Café e infusiones.**

*Arroces mínimo para dos,
máximo dos arroces diferentes por mesa o grupo.*



Pan artesano, tomate, aceite virgen extra.

Selección de entradas centro mesa :

Entradas frías:

**Endivia roquefort, jamón y surtido ibérico,
Queso, tostas de ajoarriero y foie.**

Ensalada de endivias y palmitos con salmón y gulas.

Entradas calientes:

**Langostino con kikos, calamarcito, croqueta casera,
Berenjenas a la miel, pimiento de padrón.**

Plato principal a elegir con antelación:

Dúo de arroz a banda y fideos negros.

Paella valenciana de pollo y conejo.

Suprema de lubina en hojaldre.

Bacalao gratinado con all i oli de membrillo.

Muslo de pato confitado con frutos rojos.

Medallones de solomillo ibérico a la crema.

Degustación de postres.

BEBIDAS:

Cervezas, refrescos, aguas minerales.

Blanco joven, tinto crianza.

Café e infusiones.

Arroces mínimo para dos (dúo mínimo para 4)



Pan artesano, tomate, aceite virgen extra.

Selección de entradas centro mesa:

Entradas frías:

Endivia roquefort, jamón y surtido ibérico,
Queso, tostas de ajoarriero y foie.

Ensalada de endivias y palmitos con salmón y gulas.

Entradas calientes:

Langostino con kikos, calamarcito, croqueta casera,
Berenjenas a la miel, pimiento de padrón.

Plato principal a elegir con antelación:

Arroz de bogavante, meloso o en paella.
Suquet de rape, con almejas y gambas.
Solomillo ibérico en su cofre de hojaldre.
Chuletón de vacuno a la parrilla.

Helado de turrón en tulipa, nueces garrapiñadas y chantilly.

BEBIDAS:

Cervezas, refrescos, aguas minerales.
Blanco joven, tinto crianza.
Café e infusiones.

(Arroz mínimo para dos)



Pan artesano, tomate, aceite virgen extra.

Selección de entradas centro mesa:

Surtido de ibéricos y queso manchego.

Ensalada de carabineros.

Zamburiñas a la plancha.

Entrante individual:

Flor de calabacín rellena con salsa de pimienta rosa.

Plato principal:

Pierna de lechal deshuesada asada en su jugo.

Nuestro Tiramissú, tocinillo de cielo y sorbete de frambuesa.

BODEGA:

Cervezas, refrescos, aguas minerales.

Blanco joven, tinto crianza.

Café e infusiones.



Pan artesano, tomate, aceite virgen extra.

Selección de entradas centro mesa:

Jamón de bellota, lomo de caña ibérico y queso Roncal.

Medallones de foie mi-cuit, tostas y confituras.

Entrante individual:

**Ensalada de Bogavante con aguacate, mango
y vinagreta de su coral.**

Plato principal:

Solomillo de ternera con salsa de boletus al Oporto.

Trío de sorbetes en tulipa: limón, frambuesa y mandarina.

BODEGA:

Cervezas, refrescos, aguas minerales.

Blanco joven, tinto crianza.

Café e infusiones.



Nº 1

Pan, tomate, aceite virgen.

Entradas centro de mesa:

Jamón ibérico, queso Gouda.

Calamares a la romana.

Pizzas troceadas.

Plato principal:

Escalope de solomillo ibérico
a la milanesa con patatas fritas.

Helado de vainilla y chocolate
con sorpresa.

Tarta especial de celebración.

Agua mineral y refrescos.

Nº 2

Pan, tomate, aceite virgen.

Entradas centro de mesa:

Jamón ibérico, queso Gouda.

Calamares a la romana.

Patatas bravas.

Plato principal:

Paella valenciana
de pollo y conejo.

Helado de vainilla y chocolate
con sorpresa.

Tarta especial de celebración.

Agua mineral y refrescos.



OBSERVACIONES

Suplemento celebraciones: **5 €**

Decoración centro mesa con flor natural,
Tarta especial de celebración a elegir,
Cava Lágrima Baccus brut

Copas sobremesa básicas: *(gin-tonics tanqueray o similar)* **5 €**

Copas sobremesa premium: *(gin-tonics hendrick's o similar)* **8 €**

Elegir segundos platos con suficiente antelación.

Estos menús son orientativos, estamos a su disposición para cualquier modificación que considere oportuna.

También podemos confeccionarle un menú personalizado a la carta, a su gusto.

