

# CATÁLOGO DE INVIERNO

*Menús de Navidad*



2017



**FEHV**

FEDERACIÓN EMPRESARIAL  
DE HOSTELERÍA DE VALENCIA



## ÍNDICE

### Valencia

- 04 Lalola restaurante
- 12 Taberna Alkázar
- 18 Asador Pipol
- 22 La Bona Vida
- 26 Trencadish
- 34 RestaurantePalace Fesol
- 40 Tapería Hispania Hernán Cortés
- 46 Macellum
- 54 Restaurante La Taula
- 56 Little Thai Ruzafa
- 58 Bobak Resto-Bar
- 64 Restaurante Ameyal
- 68 Restaurante Cruz Blanca
- 74 Litte Thai Abastos
- 76 Julio Verne
- 80 La Trastienda
- 84 Favela Bistro
- 88 Restaurante Hermanos Barberá
- 94 Restaurante a tu Gusto
- 98 Come & Calla
- 106 Restaurante Félix
- 114 Tarpería Hispania Cortes Valencianas
- 118 Ostrarium
- 122 Little Thai Blasco Ibáñez
- 124 Buffet libre Frescco Al Mar
- 126 Hotel Marina Atarazanas

- 132 Restaurante El Trompo
- 134 Blue Marina
- 142 Restaurante Marina
- 150 Destino Puerto Food & Fun
- 158 Arrocería L'Estibador
- 164 Restaurante Nou Racó

### **Valencia Provincia**





- 171 Hotel Rte. La Mozaira
- 173 El Racó de Meliana
- 177 Arrocería Alquería Hispania Beniparrell
- 183 Arrocería Hispania Masía de las Estrellas
- 189 Restaurante Al Grano
- 193 Restaurante Rossinyol
- 199 Restaurante Mare Nostrum II
- 201 Restaurante Estela



# LALOLA RESTAURANTE

VALENCIA

C/ Subida del Toledano, 8 46001

-  **Teléfono reservas:**  
963 918 045
-  **Correo electrónico:**  
[reservas@lalolarestaurante.com](mailto:reservas@lalolarestaurante.com)
-  **Página web:**  
[www.lalolarestaurante.com](http://www.lalolarestaurante.com)
-  **Días de vigencia del menú:**  
Consultar disponibilidad



## **MENÚ BULERÍAS**

### **Aperitivo / Aperitif**

- Hummus de remolacha / Beetroot hummus

### **Entrantes / Starters**

- Turrón de mar con emulsión de cítricos y tostas durum  
Tuna and mussels pastel with durum toast
- Ensalada de pollo en escabeche de cítricos  
Marinated in citrics chicken salad
- Sorpresas crujientes de queso y gamba con coulis de frutos rojos y mango  
Crispy surprises stuffed with fresh cheese and prawns, with red fruits and mango coulis

### **Segundo (a elegir) / Main courses to choose**

- Carrillera de cerdo estofado con patata a la vainilla  
Pork cheek stew and potatoes with touch of vainilla
- Bacalao con cremoso de patata e hinojo y cebolla caramelizada  
Codfish with fenel and potatoes cream and caramelized onions

### **Postre / Dessert**

- Mousse de melocotón con helado de piña y coulis de cereza  
Peach mousse with pineapple icedcream and cherry sauce

### **Incluye**

- Pan/Bred

Hogaza de aceitunas, hogaza de multicereales y ciabatta + tomate y alioli  
Hogaza of olives, hogaza of multicereales and ciabatta + tomatoes and alioli

### **Precio (IVA Incluido)**

- 28 € \* Menú sin bodega
- 35 € \* Menú con bodega /Menu with celler  
(agua, refresco, cerveza, vino blanco y tinto (2ces DO Utiel Requena) y café  
Water, soft drink, beer, bottle of white and red wine and coffee
- 40 € \* Menú con bodega y copa / Menu with celler and long drinks



## **MENÚ FANDANGO**

### **Aperitivo**

- Hummus de remolacha

### **Entrantes**

- Tabla de ibéricos y surtido de quesos valencianos
- Lingote de foie con praliné de avellanas y maíz frito
- Sorpresas crujientes de queso y gamba con coulis de frutos rojos y mango

### **Segundo (a elegir)**

- Solomillo ibérico con guarnición según temporada
- Corvina con gelatina de verduras y mayonesa de mostaza

### **Postre**

- Crema tostada de horchata y piñones

### **Incluye**

- Pan

Hogaza de aceitunas, hogaza de multicereales y ciabatta) + tomate y alioli

### **Precio (IVA Incluido)**

- 32 € \* Menú sin bodega
- 39 € \* Menú con bodega  
(agua, refresco, cerveza, vino blanco y tinto (2ces DO Utiel Requena) y café
- 41 € \* Menú con bodega y copa



## **MENÚ DEGUSTACIÓN LALOLA**

### **Aperitif**

- Beetroot hummus

### **Starters**

- Almonds and garlic cold cream with fresh anchovies in vinegar and soup apple
- Ingot of foie gras with praliné over black sesame toast and covered with dust of crispy corn
- Crispy surprises with prawns, coulis of red fruits and mango
- Ox carpaccio with gran padano cheese, micro growth and truffle oil

### **Main courses**

- Iberic pork with seasonal wild mushrooms and pure of sweet potatoes
- Monkfish with coco sauce, carrots puré and toasted almonds

### **Dessert**

- Rice pudding cream

### **Included**

- Bred

Hogaza de aceitunas, hogaza de multicereales y ciabatta + tomate y alioli

Hogaza of olives, hogaza of multicereales and ciabatta + tomatoes and alioli

### **Precio (IVA Incluido)**

- 45 € \*

\*Menu degustación of 4 starters, 1 course of fish, and 1 course of meat and dessert



## MENÚ DÍA DE NAVIDAD

### Aperitivo

- Paté de membrillo con frutos secos

### Entrantes

- Paté de campaña, ibéricos y quesos de valencia
- Ensalada de crujiente de queso de cabra, manzana y vinagreta de frutos rojos

### Segundos

- Consomé de la Reina con su pelota
- Su cocido  
Nabo, chirivía, zanahorias, patatas, garbanzos, ternera, cerdo, pollo, gallina, pelota de Navidad, tocino, morcilla blanca, blanquet

### Postre

- Pannacotta de turrón de Xixona
- Surtido Navideño

### Incluye

- Pan

Hogaza de aceitunas, hogaza de multicereales y ciabatta + tomate y alioli

### Precio (IVA Incluido)

- 32 € \* Menú sin bodega
- 39 € \* Menú con bodega  
(agua, refresco, cerveza, vino blanco y tinto (2ces DO Utiel Requena) , copa de cava de celebración (Chozas Carrascal Reserva Brut Nature), café o infusión
- 45 € \* Menú con bodega y copa





## **MENÚ NOCHE VIEJA**

### **Aperitivo**

- Crujiente de gambón de crema con queso

### **Entrantes**

- Bisqué de langosta con láminas de vieira y vinagreta de su coral
- Cremoso de foie y manzana caramelizada con gel de cerezas y reducción de frutos rojos
- Carpaccio braseado de tenera con estofado de hongos con su jugo

### **Principales (a elegir)**

- Merluza a baja temperatura, pil pil y emulsión de mejillones
- Taco de cordero, crema idiazabal y puré de pimientos del país
- Taco de cochinillo

### **Postre**

- Cremoso de chocolate blanco con coulis de fruta de la pasión y crumble

### **Precio (IVA Incluido)**

- 125 € \*

\*Descuentos para grupos



## **MENÚ COMIDA DÍA DE AÑO NUEVO**

### **Aperitivo**

- Trío de patés (membrillo, hummus, tzatziki)

### **Entrantes**

- Tabla de ibéricos y surtido de quesos valencianos
- Ensalada de naranja y bacalao confitado con polvo de aceituna negra

### **Segundo (a elegir)**

- Xuquet de rape, gambón y huevo confitado
- Carrillada ibérica estofada con cremoso de céleri y chip de yuca
- Arroz meloso de bogavante

### **Postre**

- Mousse de avellana y chocolate con helado de nata
- Surtido Navideño

### **Incluye**

- Pan

Hogaza de aceitunas, hogaza de multicereales y ciabatta + tomate y alioli

### **Precio (IVA Incluido)**





- Consultar precio en el establecimiento



# TABERNA ALKÁZAR

## VALENCIA

C/Mossén Femades, 11 46002

-  **Teléfono reservas:**  
963 515 551
-  **Correo electrónico:**  
[administración@tabernaalkazar.com](mailto:administración@tabernaalkazar.com)
-  **Página web:**  
[www.facebook/alkazarrestaurante](https://www.facebook.com/alkazarrestaurante)
-  **Días de vigencia del menú:**  
Consultar disponibilidad



## **MENÚ MELCHOR**

### **Aperitivo**

- Surtido de Ibéricos
- Pulpo a la gallega
- Mejillones al vapor
- Pan con tomate y aceite aromatizado de ajo

### **Plato principal (a elegir)**

- Solomillo de ternera
- Rape a la marinera

### **Postre**

- Frutas del Alkázar

### **Incluye**

- Café o infusiones
- Chupitos de mistela
- Dulcecitos navideños
- 1 botella de vino cada 4 comensales
- 1 agua/refresco/cerveza por comensal

### **Precio (IVA Incluido)**

- 35 € por persona

\* Disponible para comidas y cenas de empresa y familiares



## **MENÚ GASPAR**

### **Aperitivo**

- Jamón Ibérico de reserva
- Ensalada de cogollos de Tudela y bonito
- Calamares a la andaluza
- Pan con tomate y aceite aromatizado de ajo

### **Plato principal** (a elegir)

- Solomillo de ternera
- Merluzia a la vasca

### **Postre**

- Frutas del Alkázar

### **Incluye**

- Café o infusiones
- Chupitos de mistela
- Dulcecitos navideños
- 1 botella de vino cada 4 comensales
- 1 agua/refresco/cerveza por comensal

### **Precio** (IVA Incluido)

- 45 € por persona

\* Disponible para comidas y cenas de empresa y familiares



## **MENÚ BALTASAR**

### **Aperitivo**

- Jamón Ibérico de reserva
- Ensalada de tomate valenciano y bonito
- Quisquilla de Motril
- Calamares a la andaluza
- Pan con tomate y aceite aromatizado de ajo

### **Plato principal (a elegir)**

- Lubina a la espalda
- Chuletitas de cordero lechal

### **Postre**

- Frutas del Alkázar

### **Incluye**

- Café o infusiones
- Chupitos de mistela
- Dulcecitos navideños
- 1 botella de vino cada 4 comensales
- 1 agua/refresco/cerveza por comensal

### **Precio (IVA Incluido)**

- 60 € por persona

\* Disponible para comidas y cenas de empresa y familiares



## **MENÚ NAVIDEÑO**

### **Aperitivo**

- Jamón ibérico de reserva
- Quisquilla de Motril
- Calamares a la andaluza
- Pan con tomate y aceite aromatizado de ajo

### **Plato principal**

- Cocido de Navidad

### **Postre**

- Frutas del Alkázar

### **Incluye**

- Café o infusiones
- Chupitos de mistela
- Dulcecitos navideños
- 1 botella de vino cada 4 comensales
- 1 agua/refresco/cerveza por comensal

### **Precio (IVA Incluido)**

- 50 € por persona

\* Disponible el 25 de Diciembre del 2017





## **MENÚ FIN DE AÑO**

### **Aperitivo**

- Jamón ibérico de reserva
- Pan con tomate y aceite aromatizado de ajo

### **Plato principal (a elegir)**

- Mariscada
- Parrillada de la Taberna

### **Postre**

- Frutas del Alkázar

### **Incluye**

- Cafés o infusiones
- Uvas de la suerte
- Copa de cava fin de año
- 1 botella vino blanco o cava
- 1 refresco/agua/cerveza por persona

### **Precio (IVA Incluido)**

- 100 € por persona

\* Disponible el 31 de Diciembre del 2017

# ASADOR PIPOL

## VALENCIA

C/ Convento San Francisco, 3 46002

 **Teléfono reservas:**

963 944 038

 **Correo electrónico:**

[pipol@pipolrestaurantes.com](mailto:pipol@pipolrestaurantes.com)

 **Página web:**

[www.pipolrestaurantes.com](http://www.pipolrestaurantes.com)

 **Días de vigencia del menú:**

Del 1 de Noviembre 2017 al 8 de Enero 2018



## MENÚ I

### Copa de degustación de cava

### Entrantes (a compartir)

- Virutas de jamón serrano bodega con frutos secos
- Corona de calamar con alioli de su tinta
- Buñuelos de patata trufada y puerros acompañada de confitura de tomate
- Ensalada templada de bacon, dátil y almendra tostada con crema balsámica

### Plato principal (a elegir)

- Lenguado del Mediterráneo con salsa de cítricos
- Popieta de merluza profundidad rellena de verduras con salsa de nueces
- Medallones de solomillo ibérico con salsa strogonoff
- Hojaldre relleno de pato confitado y setas silvestres con bouquet de ensalada

### Postre (a elegir)

- Tartas variadas
- Frutas del tiempo
- Postres caseros

### Bodega (a elegir)

- Botella de vino tinto o blanco Utiel Requena B7 3/4 litro

### Precio (IVA Incluido)

- 27 €\*

\*Todos nuestros menús incluyen servicio de pan y agua mineral 1 L



## MENÚ II

### Copa de degustación de cava

### Entrantes (a compartir)

- Puntillas de calamar salteadas con ajetes, habitas y virutas de jamón bodega
- Buñuelos de bacalao con coulis de naranja amarga
- Timbal de revuelto de morcilla de burgos, pasas y piñones con tostas caseras
- Ensalada cocktail de gambas, gulas, surimi de cangrejo y frutas enanas con salsa rosa

### Plato principal (a elegir)

- Lomos de lubina a la donostiarra
- Filete de emperador a las brasas al aceite aromatizado y verduras baby
- Media paletilla de cordero recental caramelizada a la miel y romero con patatas y padrones
- Confit de pato con salsa de arándanos y puré a la naranja

### Postre (a elegir)

- Tartas variadas
- Frutas del tiempo
- Postres caseros

### Bodega (a elegir)

- Botella de vino tinto Rioja Cárdenas Crianza 3/4 litro
- Botellas de vino blanco Utiel Requena Sierra Salinas 3/4 litro

### Precio (IVA Incluido)

- 32 €\*

\*Todos nuestros menús incluyen servicio de pan y agua mineral 1 L



## MENÚ III

### Copa de degustación de cava

### Entrantes (a compartir)

- Gambones en costra de sal
- Croquetas de picantón con confitura de arándanos
- Timbal de ajoarriero con tostas de manzana
- Ensalada templada de queso de cabra con segmentos de mandarina uvas peladas, peras enanas y vinagreta de nueces y pasas

### Plato principal (a elegir)

- Lomos de bacalao giraldo con crema de ñoras
- Lomos de salmón al horno con pil pil de mostaza antigua
- Pierna de cordero lechal asada al estilo Aranda del Duero
- Carrilleras ibéricas al foie con setas silvestres

### Postre (a elegir)

- Tartas variadas
- Frutas del tiempo
- Postres caseros

### Bodega (a elegir)

- Botella de vino tinto o blanco Utiel Requena Sierra Salinas 3/4 litro

### Precio (IVA Incluido)

- 37 €\*

\*Todos nuestros menús incluyen servicio de pan y agua mineral 1 L.

# LA BONA VIDA

## VALENCIA

C/ Palomino, 8 bajo drcha 46003

 **Teléfono reservas:**

644 315 086

 **Correo electrónico:**

labonavidabar@gmail.com

 **Días de vigencia del menú:**

Miércoles, jueves, viernes y sábados del 13 de Diciembre al 4 de Enero.

Reserva anticipada mínimo de 24 horas. (Mínimo 6 pax)



## **MENÚ MEDIODÍA**

### **Entrantes**

- Ajoarriero con tostas
- Croqueta de marisco y pulpo
- Tabla de jamón con AOVE

### **Primer plato**

- Arroz meloso de calamar

### **Segundo plato**

- Carrillada confitada en su salsa

### **Postre**

- Torrija con naranja y romero

### **Incluye**

- Bebida
- Café

### **Precio (IVA Incluido)**

- 18,50 €



## **MENÚ NOCHE**

### **Entrantes**

- Ajoarriero con tostas
- Croqueta de marisco y pulpo.
- Croqueta de cocido.
- Tabla de jamón con AOVE.

### **Primer plato**

- Coca de titaina

### **Segundo plato**

- Carrillada confitada en su salsa

### **Postre**

- Torrija con naranja y romero

### **Incluye**

- Bebida
- Café

### **Precio (IVA Incluido)**

- 20 €





# TRENCADISH

## VALENCIA

C/ Padre Tosca 3 46003

 **Teléfono reservas:**

963 911 861

 **Correo electrónico:**

trencadish.534@gmail.com

 **Página web:**

www.trencadish.com

 **Días de vigencia de los menús:**

Del 4 de Diciembre al 5 de Enero.

Menú comer solo disponible de lunes a viernes a mediodía.

Menús no disponibles el 25 de Diciembre (día de Navidad), el 6 de Enero (día de reyes) donde habrán otros menús



## **MENÚ COMER**

### **Servicio de panes artesanos**

### **3 entrantes a compartir**

### **Plato principal individual (a elegir)**

- Pescado de lonja
- Carne
- Arroz del día (mín. 2 personas)

### **Precio (IVA Incluido)**

- 16,95 €\*

\*Bebidas no incluidas (consultar las opciones de maridaje).

\*\* Menú de cocina de mercado, que cambia prácticamente a diario.



## **MENÚ COMPARTIR**

### **Servicio de panes artesanos**

#### **Al centro**

- Ensaladilla rusa con polvo de olivas negras
- Patatas bravas a nuestra manera
- Buñuelos de bacalao
- Croquetas de pollo de corral y jamón de bellota

#### **Individual por persona**

- Salmonetes sweet chilly
- Abanico de ibéricos con setas y foie

#### **Postre individual**

- Tartar de limón a nuestra manera

#### **Precio (IVA Incluido)**

- 25 € \*

\*Bebidas no incluidas (consultar las opciones de maridaje).



## **MENÚ DISFRUTAR**

### **Servicio de panes artesanos**

#### **Al centro**

- Tortita de camarón
- Canutillo de foie con chutney de piña
- Tartar de atún rojo con guacamole

#### **Individual por persona**

- Guiso de sepia con alcachofitas
- Bacalao confitado a baja temperatura con caponata
- Carré de cordero con puré de calabaza

#### **Postre individual**

- Torrija de horchata con helado

#### **Precio (IVA Incluido)**

- 35 €\*

\*Bebidas no incluidas (consultar las opciones de maridaje).



## **MENÚ TRENCADISH**

### **Servicio de panes artesanos**

#### **Al centro**

- Tortita de camarón
- Canutillo de foie con chutney de piña
- Tartar de atún rojo con guacamole

#### **Individual por persona**

- Ostra Girardeau con granizado de manzana verde
- Viera con crema de alubias blancas y trufa
- Dentón con panceta ibérica y crema de guisantes
- Canelón de setas gratinado
- Taco de Black Angus a la brasa

#### **Postre individual**

- Torrija de horchata con helado

#### **Precio (IVA Incluido)**

- 50 €\*

\*Bebidas no incluidas (consultar las opciones de maridaje)



## **MARIDAJE I**

### **Vino blanco**

- Aura 2016  
Verdejo  
DO Rueda

### **Vino tinto**

- Rumor 2016  
Tempranillo y Shiraz 4 meses de crianza  
Vino de Agres

### **Precio (IVA Incluido)**

- 12,50\* € por persona

\* Una botella para cada dos personas

\*\* Incluye una bebida de bienvenida, agua y café



## MARIDAJE II

### Vino espumoso

- Gramona Brut Imperial Gran Reserva 2012  
Xarel·lo, Parellada y Chardonnay  
DO Cava

### Vino blanco

- Blanc de Trilogía 2016  
Sauvignon blanc, Muscat y Verdil  
DO Valencia

### Vino tinto

- Azpilicueta Origen 2014  
Tempranillo  
DO Ca Rioja

### Vino dulce

- Dulce de Invierno de Javier Sanz  
Verdejo y Moscatel  
DO Rueda

### Precio (IVA Incluido)

- 27 €\* por persona

\* Una botella para cada dos personas

\*\* Incluye una bebida de bienvenida, agua y café








# RESTAURANTE PALACE FESOL

VALENCIA

C/ Hernán Cortés, 7 46004

-  **Teléfono reservas:**  
963 529 323
-  **Correo electrónico:**  
[palacefesol@palacefesol.com](mailto:palacefesol@palacefesol.com)
-  **Página web:**  
[www.palacefesol.com](http://www.palacefesol.com)
-  **Días de vigencia del menú:**  
Consultar disponibilidad



## **MENÚ EMPRESAS NAVIDAD I**

### **Entrantes centro mesa**

- Tomante valenciano con bonito casero y mezclum
- Calamar a la romana
- Croquetas de ave y jamón

### **Plato principal a elegir**

- Carrillera de ternera con puré de apio nabo
- Bacalao confitado con titaina

### **Postre**

- Pudding de horchata con helado de crema de chufa
- Café e infusiones

### **Incluye una vez sentados en mesa**

- Agua mineral, refrescos, cerveza
- Vino blanco Hoya del Castillo
- Vino tinto Sequiot

### **Precio (IVA Incluido)**

- 25 € por persona



## **MENÚ EMPRESAS NAVIDAD 2**

### **Entrantes centro mesa**

- Tomante valenciano con bonito casero y mezclum
- Calamar a la romana
- Coca de verdura

### **Plato principal a elegir**

- Paella valenciana
- Arroz del senyoret
- Fideuà del senyoret

### **Postre**

- Tarta de manzana con helado de vainilla
- Café e infusiones

### **Incluye una vez sentados en mesa**

- Agua mineral, refrescos, cerveza
- Vino blanco Hoya del Castillo
- Vino tinto Sequiot

### **Precio (IVA Incluido)**

- 30 € por persona



## **MENÚ EMPRESAS NAVIDAD 3**

### **Entrantes centro mesa**

- Tomate valenciano con bonito casero y mezclum
- Croqueta de ave y jamón
- Calamar a la romana
- Titaina

### **Plato principal a elegir**

- Paella valenciana
- Arroz a banda
- Secreto ibérico
- Corvina a la plancha con verduras

### **Postre**

- Brownie con helado de vainilla
- Café e infusiones

### **Incluye una vez sentados en mesa**

- Agua mineral, refrescos, cerveza
- Vino blanco Hoya del Castillo
- Vino tinto Sequiot

### **Precio (IVA Incluido)**

- 35 € por persona



## **MENÚ EMPRESAS NAVIDAD 4**

### **Entrantes centro mesa**

- Jamón y queso valenciano
- Calamar romana
- Ensalada de brotes tiernos, queso de cabra, bacon y frutos secos
- Coca de verdura con temporada
- Crujiente de ajoarriero con salsa de pericana
- Revuelto de embutido y habitas
- Patatas bravas

### **Plato principal a elegir**

- Paella valenciana
- Arroz a banda
- Secreto ibérico
- Corvina a la plancha con verduras

### **Postre**

- Postre variado de dulce y fruta
- Café e infusiones

### **Incluye una vez sentados en mesa**

- Agua mineral, refrescos, cerveza
- Vino blanco Hoya del Castillo
- Vino tinto Sequiot

### **Precio (IVA Incluido)**

- 30 € por persona



## **MENÚ EMPRESAS NAVIDAD 5**

### **Entrantes centro mesa**

- Ensalada de brotes tiernos, queso de cabra, bacon y frutos secos
- Albóndigas de bacalao
- Coca ce verduras

### **Plato principal a elegir**

- Arroz de bogavante (seco o meloso)
- Arroz de langosta (seco o meloso)x

### **Postre**

- Brownie de chocolate con helado de vainilla
- Café e infusiones

### **Incluye una vez sentados en mesa**

- Agua mineral, refrescos, cerveza
- Vino blanco Hoya del Castillo
- Vino tinto Sequiot

### **Precio (IVA Incluido)**

- 45 € por persona

# TAPERÍA HISPANIA

## HERNÁN CORTÉS

### VALENCIA

C/ Hernán Cortés, 20 46004

 **Teléfono reservas:**

963 106 998

 **Correo electrónico:**

Info@taperiahispania.com

 **Página web:**

www.taperiahispania.com

 **Días de vigencia del menú:**

Menú de grupos disponibles hasta el 7 de Enero del 2018

Menú Navidad, Año nuevo y Reyes disponible el 25 de Diciembre y el 1 y 6 de Enero del 2018





## **MENÚ GRUPOS I**

### **Menú**

- Ensalada de queso fresco a las dos mermeladas
- Nuestras bravas de Ernesto
- Alcachofas con sepia y salsa all i pebre
- Huevos trufados sobre lecho de jamón ibérico
- Tosta de jamón y queso brie  
(1 cada 2 personas)

### **Postre**

- Postres navideños variados en centro de mesa

### **Incluye**

- Bebida y café  
(bebida incluida desde el comienzo de la comida/cena en mesa)

### **Precio (IVA Incluido)**

- 20 €\* por persona

\*Solo de acepta menú por grupo



## **MENÚ GRUPOS II**

### **Menú**

- Ensalada de tomate con ventresca
- Nuestras bravas de Ernesto
- Barca de croquetas variadas
- Alcachofas con carrillada ibérica
- Tosta de crema de queso con espárragos, jamón y reducción de Pedro Ximénez  
(1 cada 2 personas)

### **Postre**

- Postres navideños variados en centro de mesa

### **Incluye**

- Bebida y café  
(bebida incluida desde el comienzo de la comida/cena en mesa)

### **Precio (IVA Incluido)**

- 22 €\* por persona

\*Solo de acepta menú por grupo



## **MENÚ GRUPOS III**

### **Entrantes**

- Ensalada de setas con chips de bacon
- Cola de gamba con sobrasada mallorquina
- Calamares con cebollita caramelizada y foie

### **Principal (a elegir)**

- Merluza al horno sobre lecho de verdura de temporada
- Carrillada ibérica con crema de patata a la mostaza

### **Postre**

- Postres navideños variados en centro de mesa

### **Incluye**

- Bebida y café  
(bebida incluida desde el comienzo de la comida/cena en mesa)

### **Precio (IVA Incluido)**

- 25 €\* por persona

\*Solo de acepta menú por grupo



## **MENÚ GRUPOS IV**

### **Entrantes**

- Ensalada de mousse de foie con pistachos y cebollita en sus dos texturas
- Pizarra de morcilla de Burgos con mermelada de tomate y queso brie
- Calamar de playa al grill con salteado de habitas, jamón y almendras tostadas

### **Principal (a elegir)**

- Bacalao sobre cebolla caramelizada y sobrasada
- Secreto ibérico con queso de cabra

### **Postre**

- Postres navideños variados en centro de mesa

### **Incluye**

- Bebida y café  
(bebida incluida desde el comienzo de la comida/cena en mesa)

### **Precio (IVA Incluido)**

- 30 €\* por persona

\*Solo de acepta menú por grupo



## **MENÚ NAVIDAD, AÑO NUEVO Y REYES**

### **Entrantes** (centro mesa)

- Ensalada de carpaccio de melón, jamón ibérico, piquillos y nube de brotes con frutos secos
- Sartén de gambas, vieiras, mousse de foie y setas de temporada
- Calamar de playa al grill con lágrimas de romesco

### **Plato Principal** (a elegir)

- Carrillada de buey al vino tinto sobre patata panadera y chips de yuca
- Bacalao al horno sobre lecho de piquillos y cebolla caramelizada

### **Postre**

- Delicias de 3 chocolates con helado de vainilla de Tahití

### **Precio** (IVA Incluido)





- 30 €\* por persona

\*Bebida y café no incluido

# MACEL · LUM

## VALENCIA

C/ Conde Salvatierra,9 46004

-  **Teléfono reservas:**  
963 913 815
-  **Correo electrónico:**  
[info@restaurantemacellum.com](mailto:info@restaurantemacellum.com)
-  **Página web:**  
[www.restaurantemacellum.com](http://www.restaurantemacellum.com)
-  **Días de vigencia del menú:**  
Consultar disponibilidad



## **MENÚ MEDIODÍA I**

### **Platos (a compartir)**

- Ensalada de tomate, ventresca y cebolla tierna
- Nuestras bravas con espuma de ajo asado
- Croqueta de guiso de ternera
- Calamares salteados con ajos tiernos

### **Arroz (a elegir)**

- Arros meloso de pelota de cocido a la brasa, canela y limón
- Arroz de rape, sepia y alcachofas

### **Postre**

- Tarta de manzana

### **Incluye**

- 2 bebidas (agua, cerveza, copa de vino o refresco)
- café

### **Precio (IVA Incluido)**

- 25 € \* por persona

\* Menú válido para grupos mínimo de 10 personas.

\*\* Precio especial en copas y gintonics 10% de descuento respecto al precio habitual.



## MENÚ MEDIODÍA II

### Aperitivo de bienvenida

#### Platos (a compartir)

- Ensaladilla rusa de sardinillas
- Selección de ibéricos Lázaro Fernandez
- Escalibada a la brasa, grosellas y sardina ahumada
- Buñuelo gratinado de bacalao y pisto valenciano
- Calamar salteado con ajos tiernos

#### Arroz (a elegir)

- Arros meloso de pelota de cocido a la brasa, canela y limón
- Arroz de secreto ibérico, berenjena a la llama y queso azul
- Arroz de cigalitas, sepia y ajos tiernos
- Arroz de rape, sepia y alcachofas

#### Postre

- Chocolate, crema de leche y frutos rojos

#### Incluye

- 2 bebidas (agua, cerveza, copa de vino o refresco)
- café

#### Precio (IVA Incluido)

- 30 €\* por persona

\* Menú válido para grupos mínimo de 10 personas.

\*\* Precio especial en copas y gintonics 10% de descuento respecto al precio habitual.





## **MENÚ MEDIODÍA III**

### **Aperitivo de bienvenida**

#### **Platos (a compartir)**

- Ensaladilla rusa de sardinillas
- Selección de ibéricos Lázaro Fernandez
- Escalibada a la brasa, grosellas y sardina ahumada
- Buñuelo gratinado de bacalao y pisto valenciano
- Calamar de playa a la parrilla y majada de cacahuete
- Steak tartar de vaca gallega

#### **Arroz (a elegir)**

- Arros meloso de pelota de cocido a la brasa, canela y limón
- Arroz de secreto ibérico, berenjena a la llama y queso azul
- Arroz de cigalitas, sepia y ajos tiernos
- Arroz de rape, sepia y alcachofas

#### **Postre**

- Chocolate, crema de leche y frutos rojos

#### **Incluye**

- 2 bebidas (agua, cerveza, copa de vino o refresco)
- café

#### **Precio (IVA Incluido)**

- 38 €\* por persona

\* Menú válido para grupos mínimo de 10 personas.

\*\* Precio especial en copas y gintonics 10% de descuento respecto al precio habitual.



## MENÚ NOCHE

### Aperitivo de bienvenida

### Platos (a compartir)

- Ensaladilla rusa de sardinillas
- Escalibada a la brasa, grosellas y sardina ahumada
- Selección de ibéricos Lázaro Fernandez
- Buñuelo gratinado de bacalao y pisto valenciano
- Calamar de playa a la parrilla y majada de cacahuete

### Entrantes (a elegir)

- Magret de pato ahumado, crema de chirivía, vainilla y salsa perigord
- Carrillada glaseada, calabaza cítrica y alcaparras
- Corvina a la parrilla, cremoso de céleri, mejillón y jugo yodado

### Postre

- Chocolate, crema de leche y frutos rojos

### Incluye

- 2 bebidas (agua, cerveza, copa de vino o refresco)
- café

### Precio (IVA Incluido)

- 30 €\* por persona

\* Menú válido para grupos mínimo de 10 personas.

\*\* Precio especial en copas y gintonics 10% de descuento respecto al precio habitual.



## **MENÚ NOCHE II**

### **Aperitivo de bienvenida**

#### **Platos (a compartir)**

- Ensaladilla rusa de sardinillas
- Escalibada a la brasa, grosellas y sardina ahumada
- Selección de ibéricos Lázaro Fernandez
- Buñuelo gratinado de bacalao y pisto valenciano
- Calamar de playa a la parrilla y majada de cacahuete
- Steak tartar de vaca gallega

#### **Principal (a elegir)**

- Lomo de vaca frisona a la brasa
- Merluza de pincho con salsa bullabesa y cebolla asada

#### **Postre**

- Chocolate, crema de leche y frutos rojos

#### **Incluye**

- 2 bebidas (agua, cerveza, copa de vino o refresco)
- café

#### **Precio (IVA Incluido)**

- 40 €\* por persona

\* Menú válido para grupos mínimo de 10 personas.

\*\* Precio especial en copas y gintonics 10% de descuento respecto al precio habitual.



## **MENÚ DEGUSTACIÓN MACEL-LUM**

### **Aperitivo de bienvenida**

- Croqueta de all i pebre de anguila ahumada

### **Entrantes**

- Ostra valenciana en escabeche cítrico
- Cablla en semi-salazón, ajo blanco de cacahuete y rosiñol
- Yema de huevo, berenjena, mojama y encurtidos
- Gambita blanca en salazón, americana de sus cabezas y escalibados
- Merluza de pincho al pil pil de algas y anisados
- Vaca gallega madurada a la brasa, salsa española y zanahorias
- Melón, lima y manzana verde
- Chocolate y café

### **Incluye**

- Servicio de agua
- Pan
- Vinos
- Café

### **Precio (IVA Incluido)**

- 70 €\* por persona



# RESTAURANTE LA TAULA

## VALENCIA

Gran Vía Marqués del Turia, 70 46005



**Teléfono reservas:**

962 841 530 - 620 259 826



**Correo electrónico:**

info@restaurantelataula.com



**Página web:**

www.restaurantelataula.com



**Días de vigencia del menú:**

Todo el mes de Diciembre, excepto las noches del 6, 8 y 24 y el 25 y 31 días completos.



## **MENÚ PARA GRUPOS**

### **Entrantes**

- Langostinos abrigados en espiral de patata crujiente
- Surtido de ibéricos con ensaladilla de atún
- Carpaccio de buey Black Angus con parmesano
- Turrón foie con praliné

### **Plato principal** (a elegir)

- Carrillera ibérica con salsa de vino tinto al toque de miel
- Bacalao confitado con gambas y trigueros
- Arroz meloso de sepia y gambas

### **Postre**

- Surtido de postres caseros y dulces navideños

### **Incluye**

- Pan
- 2 bebidas (agua, refresco, cerveza, vino)

### **Precio** (IVA Incluido)

- 30 €\* por persona

\* Las copas llevan un 40% de descuento..

# LITTLE THAI RUZAFÁ

## VALENCIA

C/ Pedro II El Grance, 46 bajo 46005

 **Teléfono reservas:**

960 261 040

 **Correo electrónico:**

gerencia@littlethai.es

 **Página web:**

www.littlethai.es

 **Días de vigencia del menú:**

Todos los días hasta el 30 de diciembre 2017





## **MENÚ**

### **Platos**

- Secretos de curry
- Pad thai
- Arroz con pollo, champiñones y salsa teriyaki
- Tallarines udon con gambas, calamares y salsa de marisco
- Ternera a la piedra con cebolla y cilantro

### **Postre**

- Surtido de tartas con helado
- Café o infusión

### **Precio (IVA Incluido)**

- 12 € con cerveza, copa de vino o refresco
- 15 € con barra libre en cerveza, sangría y refrescos
- 20 € con barra libre en cerveza, sangría y botellas de vino o copa
- 23 € con barra libre en cerveza, sangría, botellas de vino y copa

# BOBAL RESTO-BAR

## VALENCIA

Plza. Cánovas del Castillo, 8 46005



**Teléfono reservas:**

963 815 898



**Correo electrónico:**

reservas@bobalrestobar.com



**Página web:**

www.bobalrestobar.com



**Días de vigencia del menú:**

Menús de grupo disponibles del 1 al 31 de diciembre.

Apertura especial Navidad

Lunes 25 de diciembre. Abierto solo para comidas

Domingo 31 de diciembre. Abierto solo para cenas

Lunes 1 de enero. Abierto solo para comidas

Servicio de recogida de platos preparados y menús en restaurante. Con reserva previa.



## **MENÚ DE GRUPO I**

### **Primeros** al centro de mesa

- Crujiente de queso de cabra con compota de peras al vino y virutas de cecina
- Ensalada de mézclum ecológico con frutos secos, ahumados y vinagreta de melocotón asado al moscatel
- Chipirones en dos cocciones con cremoso de foie marino y espuma de tinta

### **Segundo** (a elegir)

#### **Del mar**

- Salmón con tierra de perejil, puré de ajo asado y agridulce de higos

#### **De la Tierra**

- Brocheta ibérica con verduras, caramelo de pimiento rojo y aire de romero

### **Dulce final**

- Chufa en texturas

### **Incluye**

- Pan

### **Precio** (IVA Incluido)

- 26 €\* por persona

\*Posibilidad de incorporar paquete de bebida.



## **MENÚ DE GRUPO II**

### **Primeros** al centro de mesa

- Crujiente de queso de cabra con compota de peras al vino y virutas de cecina
- Timbal de pato con verduras, espuma de patata, piñones y guacamole de chirimoya

### **Segundo** (a elegir)

#### **Del mar**

- Bacalao gratinado con all i oli de manzana, sopa de ajo y cigalitas

#### **De la Tierra**

- Carrillera ibérica al vino bobal con cremoso de altramuces y espuma de cacahuets

### **Dulce final** (a elegir)

- Torrija caramelizada con helado de canela y natillas de canela
- Contraste de chocolate

### **Incluye**

- Pan

### **Precio** (IVA Incluido)

- 35 €\*

\*Posibilidad de incorporar paquete de bebida.



## **MENÚ DE NAVIDAD**

### **Primeros al centro de mesa**

- Timbal de bacalao confitado con tartar de patata especiada, espuma de ajoblanco y cremoso de pimiento
- Ensalada de mezclum ecológico con pera osmotizada al regaliz, frutos secos, crujiente de cecina y vinagreta de vino tinto especiada
- Alcachofas en dos cocciones con espuma de erizo de mar y jamón de pato

### **Del mar**

- Bacalao gratinado con all i oli de manzana y sopa de ajo y cigalitas

### **De la Tierra**

- Presa ibérica rellena de foie con hummus de garrofón con aceite de trufa y salsa de moscatel

### **Dulce final**

- Cremoso de azahar, natillas de calabaza y helado de leche merengada

### **Incluye**

- Pan

### **Precio (IVA Incluido)**

- 45 €\* por persona

\*Posibilidad de incorporar paquete de bebida.

\*\*Menú disponible en servicio de comida



## **MENÚ FIN DE AÑO**

### **Para abrir boca**

- Capuccino de alcachofa y erizos de mar
- Viera sobre pan brioche, espuma de cacahuete y crema de maíz y foie

### **Del mar**

- Lubina asada sobre menestra de calabaza y sus pipas, gel de Albariño y aire de remolacha

### **De la Tierra**

- Entrecot de Xata Roxa con taco fundente de Ahumado de Pría y salsa de bobal

### **Dulce final**

- Cremoso de chocolate de Tanzania, espuma de azafrán ecológico D.O. La Mancha, helado de vainilla Bourbon y arena de algarroba

### **Incluye**

- Café o infusión
- Copa de cava
- Uvas de la suerte y cotillón

### **Precio (IVA Incluido)**

- 65 €\* por persona

\*Posibilidad de incorporar paquete de bebida.

\*\*Menú disponible en servicio de cena



# RESTAURANTE AMEYAL

## VALENCIA

C/ Conde Salvatierra, 39 46007

 **Teléfono reservas:**

963 205 837

 **Correo electrónico:**

reservas@ameyal.es

 **Página web:**

www.ameyal.es

 **Días de vigencia del menú:**

Consultar disponibilidad





## MENÚ VIVA LA VIDA

### Aperitivo

- Esquite de maíz dulce L, G, F  
Mayonesa de limón y chile Piquín con espuma de chipotle

### Para compartir

- Flautas norteñas L  
Tortilla de maíz frita rellena de cordero, acompañadas de salsa roja de molcajete, crema y queso fresco

### Entrante

- Terciopelo milpeño G, L  
Crema de calabaza acompañada de pipas, castaña y miel de agave

### Principal

- Jade P  
Solomillo de cerdo al horno con mole verde estilo guerrerero, calabacín y maíz salteado

### El dulce final

- Amorcito corazón L, G  
Pastel tibio de zanahoria con chocolate, helado de canela y salsa de vainilla
- Bocados mexicanos G, L, H, F

### Incluye

- 1 botella de Vino de nuestra bodega cada 2 personas (Blanco o Tinto)
- Agua Mineral
- Servicio de Pan
- Café

### Precio (IVA Incluido)

- 35 €\* por persona

\*Reserva mínima 8 personas

G= Gluten C= Crustáceos H= Huevo P= Pescado Ca= Cacahuetes S= Soja L= Leche  
F= Frutos de Cáscara



## MENÚ MÉXICO DE MIS AMORES

### Para compartir

- Acapulco tentación C  
Cóctel de gambas marinado con salsa de tomate, chile chipotle, cebolla morada, cilantro, pepino y aguacate
- Quesadillas del comal L  
Rellenas de frijoles con queso, cebolla y cilantro. Se acompañan con crema, salsa de la casa y lechuga.
- Esquite de maíz dulce L, G, F  
Mayonesa de limón y chile Piquín con espuma de chipotle.

### Entrante

- Sopa azteca L  
Ligero caldo de tomate aromatizado con epazote se acompaña con tortilla de maíz crujiente, crema, queso fresco y aguacate.

### Principal

- María en el convento G, Ca, S, L, F  
Magret de ave con mole poblano, plátano macho y puré de calabaza con canela

### El dulce final

- Amorcito corazón L, G  
Pastel tibio de zanahoria con chocolate, helado de canela y salsa de vainilla
- Bocados mexicanos G, L, H, F

### Incluye

- 1 botella de Vino de nuestra bodega cada 2 personas (Blanco o Tinto)
- Agua Mineral
- Servicio de Pan
- Café

### Precio (IVA Incluido)

- 50 €\* por persona

\*Reserva mínima 8 personas

G= Gluten C= Crustáceos H= Huevo P= Pescado Ca= Cacahuets S= Soja L= Leche  
F= Frutos de Cáscara



# RESTAURANTE CRUZ BLANCA

VALENCIA

Av. Giorgeta, 35 46007

 **Teléfono reservas:**

963 417 844

 **Correo electrónico:**

centralabbey@yahoo.es

 **Página web:**

[www.cruzblancavalencia.jimdo.com](http://www.cruzblancavalencia.jimdo.com)



## **MENÚ NAVIDAD I**

### **Entrantes**

- Tabla de ibéricos con queso
- Ensalada de queso de cabra y nueces
- Calamares a la andaluza

### **Segundo (a elegir)**

- Carrillada ibérica
- Solomillo ibérico al roquefort con guarnición
- Solomillo ibérico a la pimienta con guarnición
- Filetes de pechuga al roquefort con guarnición
- Emperador con salsa mery y guarnición  
(Guarnición compuesta por verduritas y patatas)
- Con entrecot suplemento de 2,50 €

### **Postre**

- Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos

### **Bebida**

- Vinos, cerveza, sangría, refrescos, aguas
- Café
- Cava o chupito

### **Precio (IVA Incluido)**

- 21,95 €\* por persona

\* Los 2º platos se tendrán que confirmar, como mínimo 3 días antes de la reserva. A la confirmación de la misma, se dejarán 50€, en concepto de señal.

\*\* Consultar opciones de menú para celíacos y veganos



## MENÚ NAVIDAD II

### Entrantes

- Tabla de ibéricos con queso
- Camembert frito con confitura de tomate frito
- Ensalada de queso de cabra y nueces
- Calamares a la andaluza

### Segundo (a elegir)

- Carrillada ibérica
- Entrecot con guarnición
- Solomillo ibérico con guarnición
- Emperador con guarnición

(Guarnición compuesta por verduras y patatas)

### Postre

- Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos

### Bebida

- Vinos, cerveza, sangría, refrescos, aguas
- Café
- Cava o chupito

### Precio (IVA Incluido)

- 25,95 € por persona

\* Los 2º platos se tendrán que confirmar, como mínimo 3 días antes de la reserva. A la confirmación de la misma, se dejarán 50€, en concepto de señal.

\*\* Consultar opciones de menú para celíacos y veganos



## **MENÚ DÍA DE NAVIDAD**

### **Entrantes**

- Ensalada de queso de cabra y nueces
- Tabla de ibéricos con queso
- Calamares a la andaluza
- Langostinos cocidos

### **Segundo** (a elegir)

- Arroz abanda
- Entrecot con guarnición
- Carrillada con guarnición
- Solomillo ibérico con guarnición
- Emperador con guarnición

(Guarnición compuesta por verduritas y patatas)

### **Postre**

- Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos

### **Incluye**

- Bebida
- Café
- Cava

### **Precio** (IVA Incluido)

- 35 €\* por persona

\* Los 2º platos se tendrán que confirmar, antes del 23/12/2017. A la confirmación de la misma, se dejarán 50€, en concepto de señal.



## **MENÚ NOCHE VIEJA**

### **Entrantes**

- Surtido de ibéricos (jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso)
- Ensalada de queso de cabra y nueces
- Langostinos cocidos
- Calamares a la andaluza

### **Plato principal**

- Carrillada ibérica cocida con setas y ajitos tiernos

### **Postre**

- Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos

### **Bebidas**

- Vinos tinto, blanco y rosado, cervezas
- Refresco y aguas
- Café
- Cava

### **Incluye**

- Uvas de la Suerte
- Cotillón
- Discomóvil

### **Precio (IVA Incluido)**

- 50 €\* por persona

\* A la confirmación de la misma, se dejarán 50€, en concepto de señal.

El horario de cena es de 21:00 a 04:00 h.

\*\*Copas 5 €





## **MENÚ DE REYES 2018**

### **Entrantes**

- Tabla de ibéricos con queso
- Ensalada de queso de cabra y nueces
- Calamares a la andaluza

### **Segundo (a elegir)**

- Arroz abanda
- Arroz al horno
- Paella de pollo
- Carrillada ibérica
- Solomillo ibérico con guarnición
- Emperador plancha con guarnición

(Guarnición compuesta por verduritas y patatas)

- Con entrecot suplemento de 2,50 €

### **Postre**

- Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos

### **Incluye**

- Bebida
- Café
- Cava o chupito

### **Precio (IVA Incluido)**

- 22,95 €\* por persona

\* Los 2º platos se tendrán que confirmar, antes del 05/01/2018. A la confirmación de la misma, se dejarán 50€, en concepto de señal.

# LITTLE THAI ABASTOS

## VALENCIA

C/ Onteniente, 4 46008

 **Teléfono reservas:**

960 261 040

 **Correo electrónico:**

gerencia@littlethai.es

 **Página web:**

www.littlethai.es

 **Días de vigencia del menú:**

Todos los días hasta el 30 de diciembre 2017



## **MENÚ**

### **Platos**

- Secretos de curry
- Pad thai
- Arroz con pollo, champiñones y salsa teriyaki
- Tallarines udon con gambas, calamares y salsa de marisco
- Ternera a la piedra con cebolla y cilantro

### **Postre**

- Surtido de tartas con helado
- Café o infusión

### **Precio (IVA Incluido)**

- 12 € con cerveza, copa de vino o refresco
- 15 € con barra libre en cerveza, sangría y refrescos
- 20 € con barra libre en cerveza, sangría y botellas de vino o copa
- 23 € con barra libre en cerveza, sangría, botellas de vino y copa

# JULIO VERNE

## VALENCIA

C/ del periodista Jose Ombuena, 5 46010

 **Teléfono reservas:**

963 286 769

 **Correo electrónico:**

restaurantejulioverne@gmail.com

 **Días de vigencia del menú:**

Disponibles desde el 5 de diciembre hasta el 10 de enero.

No disponibles el 25 de diciembre, 1 enero, 6 enero.

Pueden consultar otros menús para fechas señaladas.



## **MENÚ GRUPOS I (mediodiña)**

### **Entrantes**

- Crema de calabaza con chips y pipas crujientes
- Buñuelo de sobrasada y alioli de miel
- Nuestra ensaladilla ruda JV

### **Segundo (a elegir)**

- Bacalao a la espalda
- Canelón de pollo al graten
- Arroz de magro y hortalizas
- Gazpachos de pollo, conejo y setas de temporada (suple. +5 €)

### **Postre**

- Mousse de vainilla, galleta de mantequilla y frutos rojos

### **Incluye**

- 1 bebida de bienvenida (cerveza, agua, refresco, vermut)
- Vino durante la comida o cena (botella de vino por cada 4 personas) o su equivalente en cerveza.
- 1 café o infusión
- Servicio de pan artesano

### **Precio (IVA Incluido)**

- 25 €\* por persona

\* El servicio de bebida incluida empieza cuando la mesa está completa.

\* Grupos de 10 o más comensales se pedirá un 10% de anticipo para poder confirmar la reserva.

\* Bajas hasta 48h del evento. De lo contrario se cobrará la reserva completa.

\* Quedan excluidos del menú licores, copas y digestivos.

\* Precio especial de botella de cava y copas (preguntar en el local).

\* Alergias o intolerancias deberán comunicarse para realizar los cambios oportunos en el menú



## MENÚ GRUPO II

### Aperitivo de la casa

- Mousse de aguacate, pico de gallo y tortillas crujientes

### Entrantes (a centro)

- Ensalada de tomate valenciano con salteado de jamón y judías verdes
- Croqueta de bacalao
- Cheescake de queso, pimientos y caballa en salazón

### Segundo (a elegir)

- Merluza crunchy sobre titaina
- Costilla laqueada con verduras al wok

### Postre

- Mousse de vainilla, galleta de mantequilla y frutos rojos

### Incluye

- 1 bebida de bienvenida (cerveza, agua, refresco, vermut)
- Vino durante la comida o cena (botella de vino por cada 4 personas) o su equivalente en cerveza.
- 1 café o infusión
- Servicio de pan artesano

### Precio (IVA Incluido)

- 30 €\* por persona

\* El servicio de bebida incluida empieza cuando la mesa está completa.

\* Grupos de 10 o más comensales se pedirá un 10% de anticipo para poder confirmar la reserva.

\* Bajas hasta 48h del evento. De lo contrario se cobrará la reserva completa.

\* Quedan excluidos del menú licores, copas y digestivos.

\* Precio especial de botella de cava y copas (preguntar en el local).

\* Alergias o intolerancias deberán comunicarse para realizar los cambios oportunos en el menú



## **MENÚ GRUPO III**

### **Aperitivo de la casa**

- Mousse de aguacate, pico de gallo y tortillas crujientes

### **Menú**

- Tempura de Pak Choi, romesco y lascas de jamón
- Coca de oli, pesto, tomatitos asados y caballa en salazón
- Cheesecake de queso berenjena asada y mojama de atún

.....

- Merluza sobre guiso de manitas y rebollones
- Canelón de aguja de ternera y salteado de angulas de monte

### **Postre (a elegir)**

- Bizcocho de calabaza caliente con helado de miel
- Mousse de vainilla, galleta de mantequilla y frutos rojos

### **Incluye**

- 1 bebida de bienvenida (cerveza, agua, refresco, vermut)
- Vino durante la comida o cena (botella de vino por cada 4 personas) o su equivalente en cerveza.
- 1 café o infusión
- Servicio de pan artesano

### **Precio (IVA Incluido)**

- 35 €\* por persona

\* El servicio de bebida incluida empieza cuando la mesa está completa.

\* Grupos de 10 o más comensales se pedirá un 10% de anticipo para poder confirmar la reserva.

\* Bajas hasta 48h del evento. De lo contrario se cobrará la reserva completa.

\* Quedan excluidos del menú licores, copas y digestivos.




\* Precio especial de botella de cava y copas (preguntar en el local).

\* Alergias o intolerancias deberán comunicarse para realizar los cambios oportunos en el menú

# LA TRASTIENDA

## VALENCIA

Paseo de la Alameda, 10 46010

-  **Teléfono reservas:**  
963 811 200/ 619 388 612
-  **Correo electrónico:**  
[hola@tabernalatrastienda.com](mailto:hola@tabernalatrastienda.com)
-  **Página web:**  
[www.tabernalatrastienda.com](http://www.tabernalatrastienda.com)
-  **Días de vigencia del menú:**  
Del 1 al 30 de diciembre





## **MENÚ CENAS DE EMPRESA**

### **Entrantes** (a compartir por cada 4)

- Ensalada Giuliana: tomate de huerta fresco, albahaca y burrata con olivas
- Carpaccio de salmón marinado con dry gin y eneldo, alcaparras, aros de cebolla tierna, aguacate t cherry.
- Cecina de León con gorgonzola, pera y limón

### **Plato principal** (a elegir 1 por persona)

- Calamar de playa con ensalada tibia de patata, tomate y oliva negra seca
- Entrecot de ternera gallega acompañado de patata y pimiento asado

### **Postre**

- Fondue de chocolate con fruta fresca

### **Incluye**

- 1 bebida por persona
- Café

### **Precio** (IVA Incluido)

- 25 €\* por persona

\*Opción de bebida ilimitada durante la cena (cerveza, sangría y refrescos) por 4 € suplemento



## **MENÚ CENAS DE EMPRESA II**

### **Entrantes** (a compartir por cada 4)

- Ensalada de endivias, manzana Granny Smith, nueces, pasas y gorgonzola
- Jamón ibérico con pan de cristal y tomate de huerta para untar
- Terrina de foie mi cuit fusionada con queso de cabra y confitura de violetas
- Duo manchego: ajo arriero y morteruelo con tostas

### **Plato principal** (a elegir 1 por persona)

- Calamar de playa con ensalada tibia de patata, tomate y oliva negra seca
- Entrecot de ternera gallega acompañado de patata y pimiento asado

### **Postre**

- Degustación de postres caseros

### **Incluye**

- Bebida incluida durante la cena
- Café

### **Precio** (IVA Incluido)

- 30 € por persona



## **MENÚ CENAS DE EMPRESA II**

### **Entrantes** (a compartir por cada 4)

- Ensalada de endivias, manzana Granny Smith, nueces, pasas y gorgonzola
- Huevos rotos, patatas asadas y un buen jamón
- Verduras de temporada en dos cocciones con un toque de aceite de oliva y sal Maldon
- Selección de quesos curiosos y confituras artesanas
- Cecina de León con gorgonzola, pera y limón

### **Plato principal** (a elegir 1 por persona)

- Dorada a la sal con verduras a la parrilla
- Entrecot de ternera gallega acompañado de patata y pimiento asado

### **Postre**

- Degustación de postres caseros

### **Incluye**

- Bebida incluida durante la cena
- Café

### **Precio** (IVA Incluido)

- 35 € por persona

# FAVELA BISTRÓ

## VALENCIA

C/ Finlandia, 7 46010

 **Teléfono reservas:**

962 063 750

 **Correo electrónico:**

Info@favelabistro.es

 **Página web:**

www.favelabistro.es

 **Días de vigencia del menú:**

Del 15 al 23 de Diciembre

Semana Black del 27/11 al 02/12 15% OFF- sólo con reserva anticipada



## MENÚ GRUPOS (día)

### Abreboca de la casa

- Mejillones al vapor

### Entrante al centro

- Ensalada de pollo en escabeche
- Tabla de jamón ibérico (Opcional + 4 €)

### Entrante individual (a elegir)

- Consomé de gambas Copacabana  
(gambas, coco, crackers y hierbas aromáticas)
- Crema de calabaza a la Mineira  
(sabores típicos de Minas Gerais-BR, con carne mechada y parmesano)

### Principales (a elegir especialidades Navideñas)

- Arroz meloso de rojos
- Arroz meloso de presa y boletus
- Lasaña de boletus
- Entrecot a la plancha
- Atún rojo a la plancha

### Incluye

- Postre casero al centro de mesa
- Pan
- 1 bebida (caña, copa de vino, agua o refresco)

### Precio (IVA Incluido)

- 29,90 € (Aperitivo + 2 entrantes + segundo + postre y café + bebida)

\*\*Vino y cava

\* Consultar nuestra bodega. Se sirve 1 botella de vion a cada 3 personas y botella cava a cada 5 personas.

\*\*La elección de menú y suplementos a mesa completa.

\*\*\*La disponibilidad de los platos será según mercado.



## MENÚ GRUPOS (noche)

### Abreboca de la casa

#### Entrante al centro

- Ceviche de mejillones y granada
- Brocheta de cordero con cucús y yogut
- Gamba de la bahía de Yuca  
(gambón de yuca al curry de Salvador de Bahía- BR)
- Tabla de jamón ibérico (Opcional + 4 €)

#### Principales (a elegir especialidades Navideñas)

- Lasaña de boletus
- Entrecot a la plancha
- Atún rojo a la plancha

#### Incluye

- Postre casero al centro de mesa
- Pan
- 1 bebida (caña , copa de vino, agua o refresco)

#### Precio (IVA Incluido)

- 25 € (Aperitivo + 3 entrantes + segundo + postre o café + bebida)
- 34 € (Aperitivo + 3 entrantes + segundo + postre y café + bebida)

\*\*Vino y 1 copa

\* Consultar nuestra bodega. Se sirve 1 botella de vion a cada 3 personas y botella cava a cada 5 personas.

\*\*La elección de menú y suplementos a mesa completa.

\*\*\*La disponibilidad de los platos será según mercado.



# RESTAURANTE HERMANOS BARBERÁ

VALENCIA

Av. de los naranjos, 39 46011



**Teléfono reservas:**

963 712 754 / 665 540 196



**Correo electrónico:**

restaurantebarbera@gmail.com



**Días de vigencia del menú:**

Disponibles cualquier día a excepción de los menús especiales





## **MENÚ I**

### **Entrantes**

- Pan a la plancha con tomate
- Bravas
- Ibéricos
- Puntilla rebozada

### **Plato principal**

- Parrillada de marisco (sepionet, 4 gambas, calamares, emperador)
- Brocheta de solomillo ibérico

### **Postre**

- Postre pijama (invitación de la casa)

### **Incluye**

- 1 litro de bebida por persona
- café

### **Precio (IVA Incluido)**

- 20 € por persona



## MENÚ II

### Entrantes

- Pan a la plancha con tomate
- Bravas
- Saquito de habas y longanizas (8 piezas)
- Tabla de jamón y queso
- Ensalada Barberá
- Surtido de carne al centro
  - Solomillo de cerdo
  - Pechuga de pollo
  - Embutido (longaniza, chorizo, morcilla con base de patatas)

### Postre

- Tartas variadas

### Incluye

- 1 litro de bebida por persona
- café
- Chupito

### Precio (IVA Incluido)

- 22,50 € por persona



## **MENÚ NOCHE BUENA**

### **Entrantes**

- Pan a la plancha con tomate y ali oli
- Patatas bravas
- Twister de langostino
- Fiambre ibérico
- Saquitos de habas y longaniza
- Sepia a la plancha
- Solomillo en salsa de champiñones
- Ensalada Barberá
- Langostino cocido

### **Postre**

- Tartas variadas

### **Incluye**

- Vino Hoya de Cadenas, Sandara, cerveza, refrescos, etc.
- Café
- Cava
- Dulces de Navidad

### **Precio (IVA Incluido)**

- 27,50 € por persona

**Menú Niños** (Bravas, lomo, snaks, nuggets, bebida, postre, champin, sorpresa)

### **Precio (IVA Incluido)**

- 12 € por persona



## MENÚ NAVIDAD / AÑO NUEVO

### Entrantes

- Pan a la plancha con tomate y ali oli
- Fiambres ibéricos
- Ensalada Barberá
- Pulpo a la parrilla
- Saquitos de habas y longaniza
- Queso de cabra con mermelada de tomate

### Plato (a elegir)

- Carrillada ibérica
- Entrecote a la plancha con roquefort o pimienta
- Sepia plancha (con patatas y verduras)
- Merluza en salsa de gambas

### Postre (a elegir)

- Vieneta helada
- Tarta de chocolate blanco con frutos del bosque
- Tarta de queso con arándanos
- Cuajada con miel

### Bebida

- Vino Hoya de Cadenas, Sandara blanco o rosado, cerveza, refrescos, sangría.
- Café, cava y dulces de Navidad

### Precio (IVA Incluido)

- 34 € por persona

**Menú Niños** (Calamares romana, patatas bravas, paella valenciana, bebida, postre y champin)

### Precio (IVA Incluido)

- 15 €



## MENÚ REYES

### Entrantes

- Pan a la plancha con tomate y ali oli
- Langostino cocido
- Patata brava
- Tabla de quesos
- Sepia a la plancha
- Crosquetas de marisco

### Plato (a elegir)

- Fideuà
- Paella
- Ternera
- Emperador
- Solomillo ibérico

### Postre (a elegir)

- Roscón de Reyes
- Vieneta helada
- Flan de nata

### Bebida

- Vino, refrescos, cerveza, etc.
- Café
- Cava

### Precio (IVA Incluido)

- 25 € por persona

**Menú Niños** (Pan, bravas, calamares + Paella, lomo, ternera o pechuga(a elegir) + bebida, postre y champin)

### Precio (IVA Incluido)

- 12 €

# RESTAURANTE A TU GUSTO

## VALENCIA

C/ Marqués de Lozoya, 4 bajo 46013

 **Teléfono reservas:**

963 227 026

 **Correo electrónico:**

restaurante@atugusto.com

 **Página web:**

www.atugusto.com



## **MENÚ DEGUSTACIÓN NAVIDAD**

### **Entrantes** (a compartir)

- Tabla de ibéricos con pan y tomate natural
- Lingotes de remolacha con sardina ahumada, moxxarella y cherrys
- Croquetas de rabo de toro estofado
- Foie mi cuit con gelatina de mango y frutos rojos
- Brochetas de gambón con fideos crujientes y sésamo

### **Principal** (a elegir)

- Bacalao confitado en costra de alli i oli con escalibada
- Solomillo con setas, patatitas asadas y salsa de oportó
- Arroz meloso de cocido

### **Postre**

- Gofre con chocolate caliente, helado de vainilla y nueces de Pecan
- Dulces Navideños

### **Bodega**

- D.O Rioja Mascarilla
- D.O Rueda Silga
- Cerveza Gran Reserva o Heineken
- Agua, refrescos
- Café

### **Precio** (IVA Incluido)

- 40 € por persona



## **MENÚ NOCHE VIEJA**

### **Entrantes** (a compartir)

- Tabla de ibéricos con pan y tomate natural
- Lingotes de remolacha con sardina ahumada, moxxarella y cherrys
- Foie mi cuit con gelatina de mango y frutos rojos
- Croquetas de rabo de toro estofado
- Brochetas de gambón con fideos crujientes y sésamo

### **Principal** (a elegir)

- Bacalao confitado en costra de alli i oli con escalibada
- Solomillo con setas, patatitas asadas y salsa de oportó

### **Postre**

- Coulant con chocolate caliente, helado de vainilla y nueces de Pecan
- Dulces Navideños y uvas de la suerte

### **Bodega**

- D.O Rioja Mascarilla
- D.O Rueda Silga
- D.O Cava Luna de Muviedro
- Cerveza Gran Reserva o Heineken
- Agua, refrescos
- Café

### **Precio** (IVA Incluido)

- 60 € por persona





## **MENÚ DEGUSTACIÓN AÑO NUEVO**

### **Entrantes** (3 a compartir)

- Tabla de ibéricos con pan y tomate natural
- Lingotes de remolacha con sardina ahumada, mozzarella y cherrys
- Croquetas de rabo de toro estofado
- Foie mi cuit con gelatina de mango y frutos rojos
- Brochetas de gambón con fideos crujientes y sésamo

### **Principal** (a elegir)

- Bacalao confitado en costra de alli i oli con escalibada
- Solomillo con setas, patatitas asadas y salsa de oportó
- Arroz meloso de cocido

### **Postre**

- Gofre con chocolate caliente, helado de vainilla y nueces de Pecan
- Dulces Navideños

### **Bodega**

- D.O Rioja Mascarilla
- D.O Rueda Silga
- Cerveza Gran Reserva o Heineken
- Agua, refrescos
- Café




### **Precio** (IVA Incluido)

- 40 € por persona

# COME & CALLA

## VALENCIA

C/ Antonio Chocomeli, 1 46015

-  **Teléfono reservas:**  
962 056 517
-  **Correo electrónico:**  
[reservas@comeycallavalencia.com](mailto:reservas@comeycallavalencia.com)
-  **Página web:**  
[www.comeycallavalencia.com](http://www.comeycallavalencia.com)
-  **Días de vigencia del menú:**  
Consultar disponibilidad



## **MENÚ GRUPOS (mediodía)**

### **Aperitivo de bienvenida**

#### **Tapas a compartir**

- Ensaladilla rusa de sardinillas
- Nuestras patatas bravas con espuma de ajo asado
- Puntillas a la andaluza
- Croquetas Come&Calla

#### **Arroz (a elegir)**

- Arroz sepia bruta, blanquet y setas
- Arroz meloso de secreto ibérico y berenjena a la llama
- Arroz meloso de rape, sepia y alcachofas
- Arroz meloso de carrillada, calabaza y shitake
- Arroz meloso de pelota de cocido a la brasa, canela y limón.

#### **Incluye**

- 1 bebida por persona, agua, refresco, copa de vino o cerveza Estrella Damm
- Postre
- Café

#### **Precio (IVA Incluido)**

- 22 €\* por persona

\*Por un suplemento de 10€ incluye en tus menús la bebida ilimitada, vino, cerveza, sangría o refrescos durante la cena, desde que comienza el menú hasta el servicio del postre.



## **MENÚ GRUPOS (mediodía)**

### **Aperitivo de bienvenida**

#### **Tapas a compartir**

- Ensaladilla rusa de sardinillas
- Selección de ibéricos Lázaro Fernández
- Sepia a la plancha con majada de cacahuete
- Puntillas a la andaluza

#### **Arroz (a elegir)**

- Arroz sepia bruta, blanquet y setas
- Arroz meloso de secreto ibérico y berenjena a la llama
- Arroz meloso de rape, sepia y alcachofas
- Arroz meloso de carrillada, calabaza y shitake
- Arroz meloso de pelota de cocido a la brasa, canela y limón.

#### **Incluye**

- 2 bebidas por persona, agua, refresco, copa de vino o cerveza Estrella Damm
- Postre
- Café

#### **Precio (IVA Incluido)**

- 30 €\* por persona

\*Para efectuar la reserva necesaria la entrega del 30% por adelantado.

\*Se cobrará los comensales reservados y confirmados si hay una variación de menos.



## **MENÚ GRUPOS (noche)**

### **Tapas a compartir**

- Ensaladilla rusa
- Nuestras patatas bravas con espuma de ajo asado
- Puntillas a la andaluza.
- Croquetas Come&Calla
- Bocatas a centro de mesa
- Chivito, Platero, Saladet

### **Postre**

- Pannacotta de vainilla y frutos rojos

### **Incluye**

- 1 bebida por persona, agua, refresco, copa de vino o cerveza Estrella Damm
- Café

### **Precio (IVA Incluido)**

- 20 €\* por persona

\*Por un suplemento de 10€ incluye en tus menús la bebida ilimitada, vino, cerveza, sangría o refrescos durante la cena, desde que comienza el menú hasta el servicio del postre.



## **MENÚ GRUPOS (noche)**

### **Tapas a compartir**

- Ensaladilla rusa
- Nuestras patatas bravas con espuma de ajo asado
- Puntillas a la andaluza.
- Croquetas Come&Calla

### **Principal (a elegir)**

- Carrillada con puré de boniato y salsa española
- Salmón con verduras salteadas y salsa holandesa

### **Postre**

- Tarta de manzana

### **Incluye**

- 1 bebida por persona, agua, refresco, copa de vino o cerveza Estrella Damm
- Café

### **Precio (IVA Incluido)**

- 25 €\* por persona

\*Para efectuar la reserva necesaria la entrega del 30% por adelantado. \*Se cobrará los comensales reservados y confirmados si hay una variación de menos 2 comensales.

\*Informar si existe algún comensal con alergia o intolerancia antes del día del evento.



## **MENÚ GRUPOS (noche)**

### **Tapas a compartir**

- Ensaladilla rusa de sardinillas
- Tataki de atún y ensalada de algas
- Gambón crujiente y algas con mayonesa de soja
- Bao bun de chili crab con salsa de tomate aromatizado
- Taco de cochinita pibil
- Bocata de Pulled pork

### **Postre**

- Chocolate, praliné y frutos rojos

### **Incluye**

- 2 bebidas por persona, agua, refresco, copa de vino o cerveza Estrella Damm
- Café

### **Precio (IVA Incluido)**

- 28 €\* por persona

\*Por un suplemento de 10€ incluye en tus menús la bebida ilimitada, vino, cerveza, sangría o refrescos durante la cena, desde que comienza el menú hasta el servicio del postre.



## MENÚ GRUPOS (noche)

### Tapas a compartir

- Piruleta de foie
- Ensaladilla rusa de sardinillas
- Selección de Ibéricos Lázaro Fernández
- Tartar de salmón aguacate y huevo de pez volador

### Principal (a elegir)

- Solomillo de ternera, puré de boniato y salsa española
- Terrina de cochinitillo de Segovia y chutney de melocotón a la brasa.
- Salmón con setas y salsa holandesa

### Postre

- Tarta de manzana

### Incluye

- 2 bebidas por persona, agua, refresco, copa de vino o cerveza Estrella Damm
- Café

### Precio (IVA Incluido)

- 35 €\* por persona

\*Para efectuar la reserva necesaria la entrega del 30% por adelantado. \*Se cobrará los comensales reservados y confirmados si hay una variación de menos 2 comensales.

\*Informar si existe algún comensal con alergia o intolerancia antes del día del evento.





# RESTAURANTE FÉLIX

## VALENCIA

Av. Maestro Rodrigo, 14 46015

 **Teléfono reservas:**

963 474 933

 **Correo electrónico:**

felixcanores@gmail.com

 **Página web:**

[www.restaurantefelix.es](http://www.restaurantefelix.es)

 **Días de vigencia del menú:**

Todos los días en servicio de comida y cena, excepto 25 y 31 de diciembre y 1 y 6 de enero



## **MENÚ I**

### **Entrantes**

- Surtidos de ibéricos y queso manchego
- Ensalada con naranja, canónigos, queso de piña y frutos secos
- Pastel de merluza acompañado de langostinos hervidos
- Pimientos de piquillo rellenos de manitas

### **Primer plato**

- Crema de bogavantes

### **Segundo plato (a elegir)**

- Cordero asado a la provenzal
- Emperador a la plancha
- Bacalao al estilo de la casa
- Confit de pato en salsa de arándanos
- Entrecote a la parrilla
- Carrillada en salsa Pedro Ximenez

### **Postre (a elegir)**

- Leche frita
- Biscuit glacé
- Tartas de la casa semifrias
- Piña natural
- Buñuelos de manzana
- Flan de la casa
- Helado de turrón

### **Incluye**

- Agua Mineral, cerveza, refrescos
- Bodegas Marqués de la Concorida, Lagunilla Crianza 2014
- Vino Blanco Alto Turia
- Café y Licores
- Cava brut Luna de Muerviedro y turrónes Navideños

### **Precio (IVA Incluido)**

- 44 €\* por persona
- \* Niños 22 €



## MENÚ II

### Entrantes

- Fiambre ibérico y queso
- Ensalada de aguacate y frutos
- Buñuelo de bacalao con croquetas de la casa y tortitas de camarón
- Pastel de espinacas y gambas

### Primer plato (a elegir)

- Crema de langosta

### Segundo plato (a elegir)

- Fideuà
- Emperados a la plancha
- Rabo de toro estofado
- Cordero al horno
- Confit de pato
- Medallones de ibérico con salsa de champiñón

### Postre (a elegir)

- Biscuit glacé
- Tartas de la casa semifrias
- Piña natural
- Helado de turrón
- Flan de calabaza

### Incluye

- Agua mineral, cerveza, refrescos
- Vino de Rioja Añares Crianza
- Vino blanco Alto Turia
- Café y licores
- Cava Brut Luna de Murviedro y turrónes Navideños

### Precio (IVA Incluido)

- 34 €\* por persona

\* Niños 17 €



## MENÚ III

### Entrantes

- Rollitos de salmón y gulas
- Surtido de ibéricos
- Ensalada de aguacate y pulpo

### Primer plato (a elegir)

- Crema de langosta

### Segundo plato (a elegir)

- Entrecot a la plancha
- Cordero al horno
- Mariscada (gambas, cigalas, langostinos, zamburiñas, sepia y navajas)

### Postre (a elegir)

- Tarta Tatín de manzana acompañada con helado de pistacho

### Incluye

- Agua mineral, cerveza, refrescos
- Vino de Rioja Añares Crianza
- Vino blanco Alto Turia
- Café y licores
- Cava Brut Luna de Murviedro y uvas de la suerte

### Precio (IVA Incluido)

- 47 €\* por persona

\* Consultar menú Niños



## MENÚ IV

### Entrantes

- Fiambre ibérico y queso
- Pastel de merluza
- Ensalada de queso, piña y frutos secos
- Langostinos bella vista

### Primer plato (a elegir)

- Crema de calabaza

### Segundo plato (a elegir)

- Bacalao a la vizcaina
- Emperador a la plancha
- Entrecot a la parrilla
- Rabo de buey
- Fideuà
- Confit de pato
- Cordero al horno

### Postre (a elegir)

- Biscuit glasse
- Flan de manzana
- Tartas semifrias de la casa
- Helado de turrón
- Piña natural

### Incluye

- Agua mineral, cerveza, refrescos
- Vino de Rioja Añares Crianza
- Vino blanco Alto Turia
- Café y licores
- Cava Brut Luna de Murviedro y roscón de Reyes

### Precio (IVA Incluido)

- 38 €\* por persona

\* Menú Niños 20 €



## **MENÚ V**

### **Entrantes**

- Fritura de pescado
- Ensalada de la casa
- Clóchinas al vapor

### **Segundo plato** (a elegir)

- Paella valenciana
- Arroz a banda
- Fideuà con fideo fino y cigalitas

### **Postre**

- Pudding de manzana

### **Incluye**

- Agua mineral, cerveza, refrescos
- Vino de Rioja del año
- Vino blanco Alto Turia
- Café

### **Precio** (IVA Incluido)

- 23 € por persona



## **MENÚ VI**

### **Entrantes**

- Fiambre ibérico
- Ajoarriero con ajoarriero
- Pimiento del piquillo relleno de marisco
- Fritura de pescado

### **Segundo plato** (a elegir)

- Solomillo albardado con beicon
- Bacalao al estilo de la casa

### **Postre**

- Flan de almendra

### **Incluye**

- Agua mineral, cerveza, refrescos
- Vino de Rioja del año
- Vino blanco Alto Turia
- Café

### **Precio** (IVA Incluido)

- 25 € por persona





# TAPERÍA HISPANIA

## CORTES VALENCIANAS

### VALENCIA

Av. Cortes Valencianas, 26 46015

 **Teléfono reservas:**

963 471 815

 **Correo electrónico:**

cv@taperiahispania.com

 **Página web:**

www.taperiahispania.com

 **Días de vigencia del menú:**

El 25 de Diciembre 2017, 1 de Enero 2018 y 6 de Enero 2018

Menú de grupos disponibles hasta el 7 de Enero del 2018



## **MENÚ GRUPOS NAVIDAD**

### **Entrantes** (a elegir)

- Selección de ibéricos
- Selección de queso nacional con binomio de mermelada y nueces
- Carpaccio de tomate con mojama y ventresca
- Alcachofas con sepia en all i pebre
- Mini embutido con habas baby, jamón y patata confitada
- Saquitos de morcilla con verduras sobre crema de tomate
- Kilómetro de croquetones (4 tipos)
- Huevo trufado con jamón ibérico

### **Arroces** (max. 2 arroces por grupo)

- Arroz del senyoret
- Arroz rojo
- Arroz de cazón con habas baby
- Arroz de pulpo con calamares y gambas
- Arroz negro con ajetes
- Arroz de magro, tocino y verduras
- Arroz de magro con foie y setas
- Arroz de pollo y conejo con verduras

### **Carnes y pescados**

- Secreto ibérico al Pedro Ximenez
- Carrillada ibérica con pistachos
- Buey confitado al vino tinto
- Jarrete de cordero al horno
- Carrillada de buey al vino tinto con chips de cebolla
- Bacalao con nube de verduras



## **MENÚ GRUPOS NAVIDAD**

### **Postre**

- Crema de la abuela con helado de vainilla de Tahití y frutos secos
- Coca de llanda con helado de chocolate
- Fondant de chocolate con helado de fresa

### **Incluye**

- Refrescos y cervezas
- Vinos blancos y tintos bodegas Gandía

### **Precio (IVA Incluido)**

- 2 entradas + arroz o carrillada ibérica + postre + bebida + café  
25€/pax
- 3 entradas + arroz o carrillada ibérica/secreto + postre + bebida + café  
30€/pax
- 4 entradas + arroz o carrillada ibérica/secreto + postre + bebida + café  
35€/pax
- 2 entradas + buey o bacalao + postre + bebida + café  
30€/pax
- 3 entradas + buey o bacalao + postre + bebida + café  
35€/pax
- 4 entradas + buey o bacalao + postre + bebida + café  
40€/pax
- 2 entradas + jarrete de cordero + postre + bebida + café  
35€/pax
- 3 entradas + jarrete de cordero + postre + bebida + café  
40€/pax
- 4 entradas + jarrete de cordero + postre + bebida + café  
45€/pax



## **MENÚ DÍA DE NAVIDAD/AÑO NUEVO/ REYES**

### **Entrantes** (centro mesa)

- Piquillos rellenos de ajoarriero y gambas con salsa all i pebre y nube de calabacín
- Envuelto de delicias de Requena con queso de cabra sobre crema de tomate
- Calamar de playa al grill con salteado de jamón y habitas

### **Plato principal** (a elegir) (max 2 arroces por grupo/mesa)

- Arroz de pollo con alcachofas y foie
- Arroz de gambones
- Arroz de bogavante
- Arroz de solomillo con setas y jamón ibérico
- Pescado
- Bacalao con ajitos tiernos y gambas
- Carrillada de buey con pistachos

### **Postre**

- Tarta de almendra con helado de turrón y phisalys
- Dulces navideños

### **Precio** (IVA Incluido)

- 35 €\* por persona

\* Bebida y café no incluidos.

# OSTRARIUM

## VALENCIA

C/ Chile, 9 46408 46021

 **Teléfono reservas:**  
963 205 484 / 691 398 157

 **Correo electrónico:**  
[info@ostrariumbar.com](mailto:info@ostrariumbar.com)

 **Página web:**  
[www.ostrariumbar.com](http://www.ostrariumbar.com)

 **Días de vigencia del menú:**  
Del 14 al 31 de Diciembre



## **MENÚ i**

### **Entrantes**

- Ensalada Kabota  
Hojas frescas, parmesano, vinagreta de Módena, salazones, frutos secos y salmón escocés salvaje ahumado
- Mozzarella de búfala con pesto, piñones y espuma de tomate

### **Primer plato**

- Pulpo con patata, alga Wakame y aire de pimentón

### **Segundo plato**

- Carrillera de cerdo en su jugo, frijoles y compota de manzana

### **Postre (a elegir)**

- Yogur griego, helado de vainilla, galleta y mermelada de melocotón
- Chocolate en texturas

### **Precio (IVA Incluido)**

- 23 €\* por persona

\*Bebida y café no incluidos



## **MENÚ II**

### **Entrantes**

- Ajoarriero con ajo negro y corteza de bacalao crujiente
- Tabla de salazones
- Salón escoces salvaje ahumado casero con alga wakame

### **Primer plato**

- Burrata con tomate seco, anacardo, rúcula y polvo de aceituna negra

### **Segundo plato**

- Presa Ibérica confitada con crema de coco y puentenuevo de piña

### **Postre (a elegir)**

- Yogur griego, helado de vainilla, galleta y mermelada de melocotón
- Chocolate en texturas

### **Precio (IVA Incluido)**

- 25 €\* por persona

\*Bebida y café no incluidos





## **MENÚ Iii**

### **Entrantes**

- Tomate valenciano, bonito en salazón y cebolla encurtida
- Nuestra ensaladilla rusa Ostrarium con ventresca de atun y caballa ahumada
- Tosta Tarantino  
Sardina ahumada, confitura de pimiento, brotes frescos y hojas verdes

### **Primer plato (a elegir)**

- Carpaccio de presa ibérica con parmesano y aceite de trufa
- Carpaccio de cebra, salsa de queso, aceite de boletus y nueces

### **Segundo plato**

- Manita de cerdo deshuesada rellena de boletus

### **Postre**

- Chocolate en texturas

### **Precio (IVA Incluido)**

- 26 €\* por persona

\*Bebida y café no incluidos

# LITTLE THAI BLASCO IBÁÑEZ

## VALENCIA

Av. Blasco Ibáñez, 108 46022

 **Teléfono reservas:**

960 261 040

 **Correo electrónico:**

gerencia@littlethai.es

 **Página web:**

www.littlethai.es

 **Días de vigencia del menú:**

Todos los días hasta el 30 de diciembre 2017



## **MENÚ**

### **Platos**

- Secretos de curry
- Pad thai
- Arroz con pollo, champiñones y salsa teriyaki
- Tallarines udon con gambas, calamares y salsa de marisco
- Ternera a la piedra con cebolla y cilantro

### **Postre**

- Surtido de tartas con helado
- Café o infusión

### **Precio (IVA Incluido)**

- 12 € con cerveza, copa de vino o refresco
- 15 € con barra libre en cerveza, sangría y refrescos
- 20 € con barra libre en cerveza, sangría y botellas de vino o copa
- 23 € con barra libre en cerveza, sangría, botellas de vino y copa

# BUFFET LIBRE FRESCCO AL MAR

## VALENCIA

C/ Luis Bolinches Compañ, 18 bajo 46023

 **Teléfono reservas:**

963 304 304

 **Correo electrónico:**

silviagarcia03@hotmail.com

 **Página web:**

[www.frescco-almar.es](http://www.frescco-almar.es)

 **Días de vigencia del menú:**

Mediodía del 25 diciembre, el 1y 6 de enero



## **MENÚ BUFFET LIBRE FESTIVOS**

### **Primer plato**

- Buffet libre que consiste en una selección de ensaladas condimentadas y a condimentar al gusto. Adaptable al perfil del grupo

### **Segundo plato (a elegir)**

- 2 platos del día: Carne y pescado con sus guarniciones ( bacalaos, merluza, rape, costillas, pollo al horno, etc)
- 2 tipos de arroz (paella valenciana, arroz a banda, arroz negro, fideuà, etc).
- Cremas y sopas en invierno, en verano gazpachos.
- Bandejas de verduras como acompañamiento a platos.
- Pizzas.
- 2 tipos de pastas condimentadas y 2 a condimentar al gusto

### **Postre**

- Postres caseros, helado de yogurt/ chocolate y fruta del tiempo.

### **Incluye**

- Café, té e infusiones.
- Toda la bebida de tirador incluida.

### **Precio (IVA Incluido)**

- 13,95 € por persona

# HOTEL MARINA ATARAZANAS

## VALENCIA

C/ ,Plaza Tribunal de las Aguas, 5 46011

-  **Teléfono reservas:**  
963 203 010
-  **Correo electrónico:**  
[reservas@hotelmarinaatarazanas.com](mailto:reservas@hotelmarinaatarazanas.com)
-  **Página web:**  
[www.hotelmarinaatarazanas.com](http://www.hotelmarinaatarazanas.com)
-  **Días de vigencia del menú**  
Consultar disponibilidad



## **MENÚ ADULTOS**

### **Entrante**

- Ensalada templada de langostinos y vieiras

### **Primer plato**

- Salmón sobre lecho de espinacas salteadas con piñones, acompañado con salsa de curry y jengibre

### **Segundo plato**

- Solomillo de ternera albardado con jamón, en salsa de Oporto con cremoso de patata

### **Postre**

- Delicia de avellanas

### **Bebida**

- Vino tinto /blanco
- Cava
- Refrescos
- Agua
- Café
- Té

### **Precio (IVA Incluido)**

- 40 € \*por persona

\* Disponible el 25 de Diciembre del 2017

Antes de servir los entrantes, hay recepción con copa de cava y coctel de bienvenida. Después del postre un brindis con cava y mini turrones.,



## **MENÚ INFANTIL**

### **Entrantes**

- Entremeses fríos  
(jamón york, salchichón, jamón serrano, queso, croquetas, acompañado de mix lechugas)

### **Plato principal**

- Escalope de ternera empanado con ensalada

### **Postre**

- Helado sabores

### **Bebida**

- Agua
- Refrescos

### **Precio (IVA Incluido)**

- 19 €\* por persona

\* Disponible el 25 de Diciembre del 2017

Antes de servir los entrantes, hay recepción con refrescos de bienvenida. Después del postre – brindis con champin y mini turrones.





## **MENÚ EMPRESAS I**

### **Entrantes (centro de mesa para compartir)**

- Huevos revueltos con morcilla y manzana reineta
- Ensalada de la huerta valenciana con atún
- Croquetas caseras de jamón

### **Plato principal**

- Paella valenciana

### **Postre**

- Brownie con helado de vainilla

### **Bebida**

- Sangría
- Cerveza
- Vino de la casa
- Agua
- Refrescos
- Chupito de mistela
- Café
- Té

### **Precio (IVA Incluido)**

- 22 €\* por persona

\* Disponible del 10 al 20 de Diciembre del 2017



## **MENÚ EMPRESAS II**

### **Entrantes (centro de mesa para compartir)**

- Huevos revueltos con espárragos, jamón y patatas
- Ensalada templada de queso de cabra, bacón, nueces y pasas de uva con aliño de miel y mostaza
- Croquetas caseras de setas

### **Plato principal (A elegir)**

- Secreto ibérico en salsa española con patatas al horno
- Salmón a la parrilla con crema de ajos y salteado de verduras

### **Postre**

- Brownie con frutos rojos y helado de vainilla

### **Bebida**

- Sangría
- Cerveza
- Vino de la casa
- Agua
- Refrescos
- Chupito de mistela
- Café
- Té

### **Precio (IVA Incluido)**

- 28 €\* por persona



\* Disponible del 10 al 20 de Diciembre del 2017



# RESTAURANTE EL TROMPO

## VALENCIA

Paseo Marítimo Malvarrosa-Módulo, 10 46011

-  **Teléfono reservas:**  
963 550 383 / 680 586 430
-  **Correo electrónico:**  
e.trompo@hotmail.com
-  **Página web:**  
[www.eltromporestaurante.com](http://www.eltromporestaurante.com)
-  **Días de vigencia del menú:**  
Disponible el día de Navidad



## MENÚ DÍA NAVIDAD

### Entrantes

- Tacita de caldo de Navidad
- Sepia a la plancha
- Croquetas de pularda con boletus
- Hojaldre de puerro con gambas

### Plato Principal (a compartir)

- Ensalada de cigala y langostinos con vinagreta de frutos secos

### Segundo plato (a elegir)

- Arroz meloso de bogavante
- Solomillo con salsa Cumberland
- Rodaballo con salsa de azafrán y crujiente de remolacha y patata

### Postre

- Coulant de chocolate con salsa de frutos rojos

### Incluye

- Bebida, café y dulces navideños

### Precio (IVA Incluido)

- 37 € por persona

**Menú Niños** (Surtido de calamares, croquetas y bravas + Paella valenciana + copa de helado variada + bebida y dulces navideños)

### Precio (IVA Incluido)

- 19 € por persona

# BLUE MARINA

## VALENCIA

Explanada Veles e Vents, Local C2 46024

 **Teléfono reservas:**  
963 118 787 / 672 693 699

 **Correo electrónico:**  
reservas@bluemarina.com

 **Página web:**  
www.bluemarina.es

 **Días de vigencia del menú:**  
Los menús de empresa disponibles hasta fin de fiestas

Menús de días especiales disponibles en las fechas indicadas.  
(Navidad, Nochevieja y Año Nuevo)

\*Parking gratuito 2 h



## **MENÚ ARROZ EMPRESAS**

### **Entrantes al centro**

- Calamar a la andaluza
- Revuelto de jamón y setas
- Ensaladilla Blue Marina

### **Plato principal (a elegir)**

- Paella valenciana
- Arroz a banda

### **Postre**

- Tarta de queso con frutos del bosque

### **Bodega**

- Aguas, cervezas, refrescos

### **Precio (IVA Incluido)**

- 26 € por persona



## **MENÚ CARNE/PESCADO EMPRESAS**

### **Entrantes al centro**

- Calamar a la andaluza
- Revuelto de jamón y setas
- Ensaladilla Blue Marina

### **Plato principal (a elegir)**

- Corvina al horno con salsa vizcaína
- Carrillera estofada con cous cous al aroma de setas

### **Postre**

- Tarta de queso con frutos del bosque

### **Bodega**

- Aguas, cervezas, refrescos
- Café o infusión

### **Precio (IVA Incluido)**

- 30 € por persona





## **MENÚ CARNE/PESCADO EMPRESAS**

### **Entrantes al centro**

- Surtido de ibéricos
- Calamar de playa a la brasa
- Croquetas de pato

### **Plato principal (a elegir)**

- Bacalao gratinado
- Presa ibérica a la brasa

### **Postre**

- Tarta de queso con frutos del bosque

### **Bodega**

- Aguas, cervezas, refrescos
- Vino blanco o vino tinto DO
- Café o infusión
- Copa de cava

### **Precio (IVA Incluido)**

- 45 € por persona



## **MENÚ NAVIDAD**

### **Entrantes a compartir**

- Pan de cristal con higos macerados en mistela y jamón de pato
- Tallarines de sepia sucia con cebolleta y tomate valenciano salteado
- Viera a la brasa, parmentier de ajo y emulsión de remolacha

### **Sorbete de cava valenciano**

### **Principal (a elegir)**

- Arroz meloso de carabineros
- Arroz del senyoret
- Corvina a la parrilla con ajos tiernos y puerros a la llama
- Entrecot con espencat y patatas cremosas

### **Postre (a elegir)**

- Torrija de brioche y horchata con helado de pasas y ron
- Bizcocho sifón de chocolate y crujientes de frambuesa

### **Café o infusión acompañado de dulces navideños**

### **Bodega (a elegir)**

- Agua, refrescos y cervezas
- Vino blanco Marina Alta
- Vino tinto Enate tapas
- Copa de cava

### **Precio (IVA Incluido)**

- 50 € por persona



## **MENÚ DE AÑO NUEVO**

### **Entrantes a compartir**

- Carpaccio de tomate valenciano con ventresca de atún y mojama
- Steak tartar ras el hanout
- Calamar de playa a la brasa con mojo picón

### **Sorbete de cava valenciano y lima**

### **Principal (a elegir)**

- Arroz del senyoret
- Arroz meloso de sepioinet, alcachofas y habas
- Merluza en salsa verde
- Carrillera de ternera con estofado de boletus y foie

### **Postre (a elegir)**

- Tarta de queso con arándanos
- Coulant de chocolate con helado de vainilla

### **Café o infusión acompañado de dulces navideños**

### **Bodega (a elegir)**

- Agua, refrescos y cervezas
- Vino blanco Marina Alta
- Vino tinto Enate tapas
- Copa de cava

### **Precio (IVA Incluido)**

- 50 € por persona



## **MENÚ DE NOCHE VIEJA**

### **Entrantes a compartir**

- Anchoa de tomate valenciano y crujiente de parmesano
- Ensalada de bogavante con rábanos, espárragos trigueros y vinagreta de jamón
- Terrina de foie mi cuit con crocanti de almendras

### **Sorbete de naranja y ron**

### **Principal (a elegir)**

- Atún en titaina
- Carrillera de ternera a baja temperatura con reducción de oporto y puré de berenjenas a la llama

### **Postre (a elegir)**

- Tatin de manzana ácida con helado de chocolate
- Sopa de fresones con nata semimontada y arándanos al xerez

### **Café o infusión acompañado de dulces navideños**

### **Bodega (a elegir)**

- Agua, refrescos y cervezas
- Vino blanco Marina Alta
- Vino tinto Enate tapas
- Copa de cava

### **Uvas de la suerte y cotillón**

### **Precio (IVA Incluido)**

- 75\* € por persona

\*Continúa la fiesta en Blue Marina con nuestro dj.

\*Haz tu reserva anticipada y consigue precios especiales en copas



## **MENÚ INFANTIL**

### **Entrantes a compartir**

- Nachos con salsa de queso y barbacoa
- Calamares a la romana
- Croquetas de pollo y jamón

### **Principal (a elegir)**

- Paella valenciana
- Hamburguesa de ternera o pollo con patatas gajo
- Soldaditos de pavía de merluza

### **Postre (a elegir)**

- Helado variado a escoger (chocolate, vainilla, fresa)
- Natillas de galleta

### **Precio (IVA Incluido)**

- 18\* €

\*Para todos los festivos

Servicio de animación para los más pequeños (mediodía)

# RESTAURANTE MARINA

## VALENCIA

Marina Beach Club, Marina Real s/n 46024

 **Teléfono reservas:**

961 150 007

 **Correo electrónico:**

eventos@marinabeachclub.com

 **Página web:**

www.marinabeachclub.com

 **Días de vigencia del menú:**

Menú grupos disponibles del 1 de Noviembre de 2017 al 7 de Enero de 2018



## **MENÚ NAVIDAD GRUPOS II**

### **Entrantes**

- Copa de cava de bienvenida
- Nueces doradas
- Tuber chips

### **Entrantes (a compartir)**

- Tartar de langostinos y aguacate al estilo limeño
- Foie mi-cuit caramelizado con compota de manzana y tostas de chapata
- Carpaccio de setas, foie y jugo de trufa
- Buñuelos super cremosos de bacalao con emulsión de ajo y miel

### **Principales (a elegir previamente)**

- Bacalao de Islandia confitado, caldo de jamón y refrito de ajetes
- Secreto ibérico a la parrilla, con marinada de pimientas y cítricos
- Paella valenciana (pollo de corral, conejo, alcachofas y caracoles)
- Arroz del senyoret

### **Postre (a elegir previamente)**

- Crema catalana aérea con coulis de limón y helado de toffee
- Brownie con chocolate amargo con helado de vainilla
- Fruta variada

### **Incluye**

- Dulces navideños
- Copa de cava
- Bodega: 1 botella de vino Cune cada 2 personas
- Agua, 1 refresco pax, 1 cerveza pax

### **Precio (IVA Incluido)**

- 42,20 € por persona



## **MENÚ NAVIDAD GRUPOS III**

### **Entrantes**

- Copa de cava de bienvenida
- Nueces doradas
- Tuber chips

### **Entrantes (a compartir)**

- Tartar de atún y aguacate con mahonesa de soja y mostaza
- Foie mi-cuit caramelizado con compota de manzana y tostas de chapata
- Carpaccio de setas, foie y jugo de trufa
- Sepionet fresco a la plancha con aceite infusionado de perejil

### **Principales (a elegir previamente)**

- Chuletón de atún rojo
- Carrillera cocinada a 64 ° sobre parmentier de patata y jugo trufado
- Paella valenciana (pollo de corral, conejo, alcachofas y caracoles)
- Arroz del senyoret

### **Postre (a elegir previamente)**

- Crema catalana aérea con coulis de limón y helado de toffee
- Brownie con chocolate amargo con helado de vainilla
- Fruta variada

### **Incluye**

- Dulces navideños
- Copa de cava
- Bodega: 1 botella de vino Cune cada 2 personas
- Agua, 1 refresco pax, 1 cerveza pax

### **Precio (IVA Incluido)**

- 49,50 € por persona





## **MENÚ DE NAVIDAD**

### **Entrantes**

- Bombón de foie crocanti con coulis de mango
- Crujiente de sobrasada con pescado azul

### **Entrantes (a elegir previamente)**

- Canelones de foie
- Langostinos de Vinaròs con muselina de ajo

### **Principal (a elegir previamente)**

- Carrillera de ternera a baja temperatura con parmentier trufada y boletus
- Merluza fresca del Cantábrico al horno sobre pisto de tomate seco

### **Postre**

- Brownie sobre sopa de chocolate caliente y helado de vainilla bourbon

### **Incluye**

- Granizado de hierbabuena (pre-postre)
- Dulces navideños
- Copa de cava
- Vinos Cune
- Agua
- 1 refresco pax, 1 cerveza pax

### **Precio (IVA Incluido)**

- 49,50 €\* por persona

\*Disponible 25 de Diciembre



## **MENÚ NOCHE VIEJA MARINA**

### **Aperitivo**

- Jamón ibérico
- Selección de tartares de atún, salmón y langostino
- Nueces doradas de macadamia

### **Entrante**

- Foie mi-cuit caramelizado con compota de manzana y tostas de chapata
- Copa de vino dulce Enate Gewürztraminer (DO Somontano 100%)

### **Primero**

- Bogavante azul a la plancha con melosito de arroz
- Copa de vino Pagos del Gadir DO Valdeorras. Godella 100 %

### **Principal**

- Solomillo de ternera a la brasa, parmentier de patata y chalota caramelizada
- Copa de vino Montecastro. Hacienda Monasterio DO Ribera del Duro tinto fino 100%

### **Incluye**

- Pre-postre: Sorbete de mojito
- Natillas de turrón, con tronco de canela y especias
- Uvas de la suerte
- Copa de cava Tamtum Ergo Pino Noir (rosado)
- Surtido de turrones y dulces navideños
- Vinos del maridaje, agua, cerveza y refrescos
- Cotillón y fiesta con DJ

### **Precio (IVA Incluido)**

- 97,90 €\* por persona

\*Disponible 31 de Diciembre



## **MENÚ NOCHE VIEJA SKY**

### **Aperitivo**

- Nueces doradas de macadamia
- Copa de cava Nodus

### **Entrante**

- Tartar de langostino y aguacate al estilo limeño

### **Primero**

- Huevo a baja temperatura con caldo de ceniza y gamba roja

### **Principal**

- Carrillera de ternera glaseada con parmentier trufada y boletus

### **Postre**

- Brownie sobre sopa de chocolate y helado de vainilla bourbon
- Uvas de la suerte
- Copa de cava Nodus
- Surtido de turrone y dulces navideños

### **Incluye**

- Vino Cune, 1 cerveza y 1 refresco por persona
- 3 copas por persona
- Cotillón y fiesta con DJ

### **Precio (IVA Incluido)**

- 97,90 €\* por persona

\*Disponible 31 de Diciembre



## **MENÚ AÑO NUEVO**

### **Entrante (snacks en mesa)**

- Consomé de jabugo con tubérculos y brotes de año nuevo

### **Entrantes (a compartir)**

- Foie mi-cuit caramelizado con compota de manzana y tostas de chapata
- Tartar de atún y aguacate con mahonesa de soja y mostaza
- Buñuelo super cremoso de bacalao con emulsión de ajo y miel
- Salteado de alcachofas, sepia y boniato

### **Segundo (a elegir previamente)**

- Secreto ibérico a la parrillada con marinada de pimientos y cítricos
- Merluza fresca del Cantábrico al horno sobre pisto de tomate seco
- Bacalao de islandia confitado, caldo de jamón y refrito de ajetes
- Paella valenciana (pollo de corral, conejo, alcachofas y caracoles)
- Arròs del senyoret
- Arros meloso de marisco

### **Postre (a elegir previamente)**

- Crema catalana aérea
- Brownie sobre sopa de chocolate y helado de vainilla bourbon

### **Incluye**

- Dulces navideños
- Copa de cava
- Vinos Cune
- Agua, 1 refresco pax, 1 cerveza pax

### **Precio (IVA Incluido)**

- 49,50 €\* por persona

\*Disponible 1 de Enero



# DESTINO PUERTO

## FOOD & FUN

### VALENCIA

Explanada Veles e Vents Local C6 (Marina Real) 46024

 **Teléfono reservas:**

637 620 926

 **Correo electrónico:**

info@destinopuerto.com

 **Página web:**

www.destinopuerto.com

 **Días de vigencia del menú:**

Los menús de grupo están disponibles durante todo el invierno  
(As de guà, Ballestrinque, Lasca)

Menú de Navidad disponible el 25 de diciembre y menú Año nuevo  
disponible el día 31 de dic

\*2 horas gratis de parking



## **MENÚ BALLESTRINQUE**

### **Para compartir cada 4 comensales**

- Ensaladilla Destino
- Bravas con pimentón de la vera y su allioli
- Cazón en adobo

### **Principales (a elegir)**

- Fideuà de fideo fino con calamarcitos y ajetes
- Arroz meloso con cigalitas y setas
- Atún marinado con aceite de sésamo y cebolla caramelizada
- Hamburguesa angus con queso de cabra y rúcula

### **Postre**

- Sorbete

### **Incluye**

- Barra libre durante la cena y café

### **Precio (IVA Incluido)**

- 25 € por persona



## **MENÚ AS DE GUIA**

### **Para compartir cada 4 comensales**

- Patatas destino con pimentón de la vera
- Ensalada del chef
- Esgarraet
- Cloxinas al vermut valenciano

### **Principales (a elegir)**

- Meloso del senyoret
- Carrillera ibérica al aroma de canela
- Lubina de nuestras costas al papillote con verduras

### **Postre**

- Sorbete

### **Incluye**

- Barra libre durante la cena y café

### **Precio (IVA Incluido)**

- 29,95 € por persona





## **MENÚ LASCA**

### **Para compartir cada 4 comensales**

- Ensaladilla Destino
- Fritura de pescaditos de la lonja
- Sepionet del Cabañal plancha
- Patatas destino

### **Principales (a elegir)**

- Lomo de bacalao al allioli de albaricoque
- Secreto ibérico con reducción de Pedro Ximénez
- Arroz meloso de rape

### **Postre**

- Sorbete

### **Incluye**

- Barra libre durante la cena y café

### **Precio (IVA Incluido)**

- 35 € por persona



## **MENÚ NAVIDAD**

### **Crema de navidad (individual)**

#### **Para compartir cada 4 comensales**

- Ensalada templada de gambas con membrillo y vinagreta de frutos secos
- Calamar de playa a la andaluza

#### **Principales (a elegir)**

- Arroz meloso del senyoret
- Dorada de nuestras costas con verduritas de temporada
- Secreto ibérico al Pedro Ximénez

#### **Postre**

- Tarta de queso con coulis de fresas

#### **Bebida**

- Vino blanco, tinto, cerveza y refrescos
- Agua durante la cena
- Surtido navideño
- Copa de cava

#### **Precio (IVA Incluido)**

- 50 € por persona



## **MENÚ FIN DE AÑO**

### **Para compartir cada 4 comensales**

- Lingote de foie micuit receta de nuestra chef Ángela Valero
- Ensalada templada de gambas con membrillo y vinagreta de frutos secos
- Jamón ibérico con sus tostaditas y tomate

### **Principales (a elegir)**

- Cordero lechal y su guarnición
- Lomo de bacalao con muselina suave de allioli de albaricoque y verduras

### **Postre**

- Nuestro mejor postre de chocolate

### **Incluye**

- Barra libre durante la cena
- Café
- Copa de cava

### **Precio (IVA Incluido)**

- 60 € por persona



## **MENÚ INFANTIL DE NAVIDAD**

### **Primeros**

- Patatas bravas
- Calamarcitos andaluza

### **Segundos** (a elegir)

- Arroz meloso de pollo
- Solomillos de pollo rebozados con patatas

### **Postre**

- Helado

### **Incluye**

- Bebida durante la comida

### **Precio** (IVA Incluido)

- 25 € por persona



# ARROCERÍA L'ESTIBADOR

## EL SALER

Paseo de la Dehesa, 3 46012

 **Teléfono reservas:**

961 830 540

 **Correo electrónico:**

eventos@lestibador.es

 **Página web:**

www.lestibador.es

 **Días de vigencia del menú:**

Menús disponibles hasta enero del 2018



## MENÚ I

### Entrantes para compartir

- Croquetas caseras de bogavante con mermelada de tomate, brotes y flores
- Patatas bravas
- Clochinas al vapor

### Arroz (a elegir)

- Arroz de sepia  
Con verduras de temporada
- Arroz a banda  
Con gambitas, calamar y sepia de playa
- Arroz negro  
Con mejillones, gambitas, calamar, su tinta y ajetes

### Postre (a elegir)

- Fondant de chocolate puro, nieve de chocolate blanco y helado artesano de vainilla
- Bizcocho de zanahoria con crema de queso y chocolate blanco especiado
- Vaso de piña, maracuyá y streussel de galleta
- Tarta de celebración (San Marco, Turrón y limón, Chocolate y avellanas o almendras y merengue)

### Bodega

- Vino blanco seco
- Vino tinto crianza
- Refrescos, cerveza, agua, cafés o infusiones

### Precio

- 36 € + 10 % IVA por persona



## MENÚ II

### Entrantes para compartir

- Ensalada de brotes tiernos con salazones, esgarraet, bonito del norte y aceitunas
- Croquetas caseras de bogavante con mermelada de tomate, brotes y flores
- Sepia de playa a la plancha
- Clochinas al vapor

### Arroz (a elegir)

- Paella valenciana  
Con pollo, conejo, batxoqueta, garrofón, caracoles, un toque de romero y alcachofa solo en temporada
- Arroz del senyoret  
Con cigalas y langostinos pelados, sepia y calamar de playa
- Arroz negro  
Con mejillones, gambitas, calamar, su tinta y ajetes

### Postre (a elegir)

- Fondant de chocolate puro, nieve de chocolate blanco y helado artesano de vainilla
- Bizcocho de zanahoria con crema de queso y chocolate blanco especiado
- Vaso de piña, maracuyá y streussel de galleta
- Tarta de celebración (San Marco, Turrón y limón, Chocolate y avellanas o almendras y merengue)

### Bodega

- Vino blanco seco
- Vino tinto crianza
- Refrescos, cerveza, agua, cafés o infusiones

### Precio

- 40 € + 10 % IVA por persona





## **MENÚ III**

### **Entrantes para compartir**

- Ensalada rizada con salmón, queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel y mostaza
- Croquetas caseras de bogavante con mermelada de tomate, brotes y flores
- Calamares a la andaluza con alioli de tinta
- Clochinas al vapor

### **Arroz (a elegir)**

- Paella valenciana  
Con pollo, conejo, batxoqueta, garrofón, caracoles, un toque de romero y alcachofa solo en temporada
- Arroz de pato confitado  
Con setas frescas de temporada y ajos tiernos
- Arroz de Rape y cigalas  
Con alcachofas en invierno y habitas en verano

### **Postre (a elegir)**

- Fondant de chocolate puro, nieve de chocolate blanco y helado artesano de vainilla
- Bizcocho de zanahoria con crema de queso y chocolate blanco especiado
- Vaso de piña, maracuyá y streussel de galleta
- Tarta de celebración (San Marco, Turrón y limón, Chocolate y avellanas o almendras y merengue)

### **Bodega**

- Vino blanco seco
- Vino tinto crianza
- Refrescos, cerveza, agua, cafés o infusiones

### **Precio**

- 44 € + 10 % IVA por persona



## MENÚ IV

### Entrantes para compartir

- Peladito de tomate valenciano con salazones, esgarraet, bonito del norte y bolitas de cabra.
- Croquetas caseras de bogavante con mermelada de tomate, brotes y flores
- Calamares a la andaluza con alioli de tinta
- Pulpo a la brasa, crema de patata trufada, emulsión de piquillo y cenizas de berenjena

### Arroz (a elegir)

- Arroz de carabineros  
Con gambitas peladas, sepia y calamar de playa
- Arroz de rodaballo  
Con gamba roja y ajetes
- Arroz de pato y foie  
Con setas frescas de temporada y foie fresco

### Postre (a elegir)

- Fondant de chocolate puro, nieve de chocolate blanco y helado artesano de vainilla
- Bizcocho de zanahoria con crema de queso y chocolate blanco especiado
- Vaso de piña, maracuyá y streussel de galleta
- Tarta de celebración (San Marco, Turrón y limón, Chocolate y avellanas o almendras y merengue)

### Bodega

- Vino blanco seco
- Vino tinto crianza
- Refrescos, cerveza, agua, cafés o infusiones

### Precio

- 50 € + 10 % IVA por persona



## **MENÚ INFANTIL**

### **Entrantes**

- Nachos con queso
- Croquetitas de jamón
- Tomatito trinchado

### **Plato (a elegir)**

- Estibador's Burguer  
Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas
- Pollo & Chips  
Pechuga de pollo empanada con patatas fritas
- Espaguettis  
Con salsa boloñesa
- Arroces  
Valenciana o a banda

### **Postre (a elegir)**

- Vaso de choco leche, salsa de choco blanco y cookies
- Dos bolas de helado con su cucurucho
- Tarta de celebración

### **Bodega**

- Refrescos
- Agua


### **Precio**

- 30 € + 10 % IVA por persona

# RESTAURATE NOU RACÓ

## EL PALMAR

Ctra. del Palmar, 22 46012

-  **Teléfono reservas:**  
961 620 172
-  **Correo electrónico:**  
[eventos@nouraco.com](mailto:eventos@nouraco.com)
-  **Página web:**  
[www.nouraco.com](http://www.nouraco.com)
-  **Días de vigencia del menú:**  
Consultar disponibilidad



## **MENÚ NAVIDAD I**

### **Entrantes**

- Jamón ibérico 100% bellota "Señorío de Montanera" D.O Dehesa de Extremadura, viruteado a cuchillo;
- Gamba roja rayada y langostino tigre cocidos al vapor de agua de mar y cítricos
- Ravioli de puchero en caldo de su reducción.

### **Plato principal (a elegir)**

- Arroz (seleccionar uno para reserva completa)
- Arroz Senyoret
- Paella Valenciana;
- Arroz de langostinos y ajos tiernos
- Meloso de carranc (máximo 20 personas)
- Arroz negro
- Fideuà

### **Postre**

- Roca de vainilla, bourbon y frambuesa en tierra de chocolate y turrón
- Cafés e infusiones
- Dulces Navideños
- Copa de cava

### **Bodega**

- Aguas minerales, refrescos, cerveza, vino blanco Murviedro Sauvignon Blanc y vino tinto Murviedro Syrah D.O Valencia

### **Precio (IVA Incluido)**

- 65 €\* por persona

\*Menú disponible el día de Navidad



## **MENÚ NAVIDAD II**

### **Entrantes**

- Jamón ibérico 100% bellota "Señorío de Montanera" D.O Dehesa de Extremadura, viruteado a cuchillo
- Gamba roja rayada y langostino tigre cocidos al vapor de agua de mar y cítricos
- Ravioli de puchero en caldo de su reducción

### **Plato principal (a elegir)**

- Lubina salvaje con salsa de nécoras y codium
- Llana de ternera "dos primaveras" sobre cremoso de celerí y trufa negra

### **Postre**

- Roca de vainilla, bourbon y frambuesa en tierra de chocolate y turrón
- Cafés e infusiones
- Dulces Navideños
- Copa de cava

### **Bodega**

- Aguas minerales, refrescos, cerveza, vino blanco Murviedro Sauvignon Blanc y vino tinto Murviedro Syrah D.O Valencia

### **Precio (IVA Incluido)**

- 70 €\* por persona

\*Menú disponible el día de Navidad



## **MENÚ AÑO NUEVO**

### **Entrantes**

- Carpaccio de cecina, foie y trufa negra
- Pulpo asado con papas arrugadas y mojo rojo
- Vieira gratinada sobre habitas baby y jamón de bellota

### **Arroz (a elegir para toda la mesa)**

- Arroz del senyoret
- Arroz meloso de carranc y galeras
- Paella Valenciana
- Arroz meloso de pollo de corral, setas y foie

### **Postre (a elegir)**

- Milhojas de mascarpone y piña
- Coulant de chocolate con helado de caramelo

### **Incluye**

- Cafés e infusiones
- Dulces Navideños
- Copa de cava

### **Bodega**

- Aguas minerales, refrescos, cerveza, vino blanco Murviedro Sauvignon Blanc y vino tinto Murviedro Syrah D.O Valencia

### **Precio (IVA Incluido)**

- 48 €\* por persona

\*Menú disponible el día de Año Nuevo



## MENÚ REYES

### Entrantes

- Tartar de atún y aguacate con mahonesa de schriracha
- Milhojas de foie y manzana caramelizada
- Croquetas de jamón ibérico

### Arroz (a elegir para toda la mesa)

- Arroz del senyoret
- Arroz meloso de buey de mar
- Paella valenciana
- Arroz meloso de pollo de corral, setas y foie

### Postre

- Nuestro Roscón de Reyes

### Incluye

- Cafés e infusiones
- Dulces Navideños
- Copa de cava

### Bodega

- Aguas minerales, refrescos, cerveza, vino blanco Murviedro Sauvignon Blanc y vino tinto Murviedro Syrah D.O Valencia

### Precio (IVA Incluido)

- 48 €\* por persona

\*Menú disponible el día de Reyes





VALENCIA PROVINCIA



# HOTEL RTE. LA MOZAIRA

## ALBORAYA

Camino del Magistre, 50 46120

 **Teléfono reservas:**

961 850 924

 **Correo electrónico:**

Info@lamozaire.com

 **Página web:**

www.lamozaire.com

 **Días de vigencia del menú:**

Todo el mes de Diciembre excepto 6-8-24-25-31



## MENÚ

### Entrantes individuales

- Ensalada de langostinos, guacamole de mango y vinagreta de frutos secos
- Canelón ibérico, parmentier de setas y pera Williams

### Primer plato (a elegir todos igual)

- Carrillera de ternera en su jugo con cremoso de chirivía
- Pescado de lonja con guiso de sepia
- Arroz de gamba, sepionet de playa y habas

### Postre (a elegir todos igual)

- Cremoso de fruta de la pasión con tierra de cacao
- Brownie de pistacho con helado de Vainilla
- Marquesa de calabaza y chocolate con mousse de coco

### Incluye

- Vino blanco Estenas D.O. Utiel Requena
- Vino tinto Aula Merlot D.O. Valencia
- Cava Nodus Brut Nature
- Refrescos y cervezas
- Café

### Precio (IVA Incluido)

- 45 € por persona

# EL RACÓ DE MELIANA

## MELIANA

C/ Glories valencianes, 4 46113

 **Teléfono reservas:**

961 496 173

 **Correo electrónico:**

[jvgimenoFerrano@hotmail.com](mailto:jvgimenoFerrano@hotmail.com)

 **Página web:**

[www.elracodemeliana.com](http://www.elracodemeliana.com)

 **Días de vigencia del menú:**

Del 1 al 29 de diciembre (ambos incluidos)



## **MENÚ EMPRESAS**

### **Aperitivo de la casa**

#### **Entrantes** (a compartir)

- Ensalada de crujiente de pollo con crema de patata y aguacate
- Alcachofas a baja temperatura con foie y virutas de cecina
- Queso camembert con crema de albahaca y piñones crujientes

#### **Plato principal** (a elegir)

##### **Comidas**

- Entrecot de vaca vieja
- Lubina a la espalda con salsa de pimentón y ajo
- Arroz meloso de setas con cigalas y cabracho

##### **Cenas**

- Entrecot de vaca vieja
- Lubina a la espalda con salsa de pimentón y ajo

##### **Incluye**

- Postre
- Dulces Navideños
- Bebida
- Café

##### **Precio** (IVA Incluido)

- 30 € por persona



## MENÚ DÍA DE NAVIDAD

### Entrantes (a compartir)

- Ensalada de encurtidos y bonito escabechado
- Milhojas de foie, manzana y setas
- Gambas plancha
- Chipirones en su tinta

### Plato principal (a elegir)

- Entrecot de buey
- Bacalao confitado a baja temperatura
- Arròs del senyoret
- Arroz de secreto ibérico, setas y alcachofa
- Arros meloso de pato con setas y alcachofa
- Caldereta El Racó

### Postre

- Torrija de orxata
- Dulces Navideños
- Bebida
- Cava
- Café

### Precio (IVA Incluido)

- 38,50 €\* por persona

\*Disponible el 25 de Diciembre





# ARROCERÍA ALQUERÍA HISPANIA BENIPARRELL

## BENIPARRELL

Carretera Real de Madrid, s/n 46469

 **Teléfono reservas:**

961 210 611

 **Correo electrónico:**

beniparrell@restaurantehispania.com

 **Página web:**

www.restaurantehispania.com

 **Días de vigencia del menú:**

Menús de empresas disponibles hasta el 7 de enero del 2018



## MENÚ EMPRESAS I

### Entrantes

- Ibéricos navideños
- Sepia con alcachofas en all i pebre y huevo de corral
- Saquitos de pasta filo con embutido, verduritas sobre lecho de confitura de tomate

### Arroces (a elegir)

#### OPCIÓN I

- Arroz del senyoret
- Arroz rojo de cangrejo
- Arroz de verdura, calamar y gambas
- Arroz de chipirones con ajetes
- Arroz de magro, setas y foie

#### OPCIÓN II

- Arroz de pollo y conejo

#### OPCIÓN III

- Arroz de bogavante

### Segundo plato

- Merluza con piquillos y setas al horno

### Tercer plato

- Buey confitado al Pedro Ximenez con nube de verduras y brocheta black and white

### Postre

- Pastel de chocolate templado con helado de vainilla de Tahití

### Incluye

- Bodega (Refrescos/ Cervezas/ Vino blanco y tinto Hoya de Cadenas) y café

### Precio (IVA Incluido)

Opción I 35 €

opción II 38 €

Opción III 42 €

\* Bodega incluida en los precios desde el inicio de la comida/ cena hasta el café



## MENÚ EMPRESAS II

### Entrantes

- Ibéricos navideños
- Sepia con alcachofas en all i pebre y huevo de corral
- Saquitos de pasta filo con embutido, verduritas sobre lecho de confitura de tomate
- Foie con pistachos, pasas, binomio de mermeladas y nube de brotes

### Plato (a elegir)

- Carrillada ibérica con brocheta de verduras y patata confitada
- Merluza con piquillos y setas

### Postre

- Pastel de chocolate templado con helado de vainilla de Tahití

### Incluye

- Bodega (Refrescos/ cervezas/ vino blanco y tinto Hoya de Cadenas) y café

### Precio (IVA Incluido)

- 38 €\* por persona

\*Bodega incluida en los precios desde el inicio de la comida/ cena hasta el café



## **MENÚ EMPRESAS III**

### **Entrantes**

- Ibéricos navideños
- Sepia con alcachofas en all i pebre y huevo de corral
- Saquitos de pasta filo con embutido, verduritas sobre lecho de confitura de tomate
- Foie con pistachos, pasas, binomio de mermeladas y nube de brotes

### **Plato (a elegir)**

- Buey confitado con crema de patata y salsa de setas
- Bacalao con cebolla caramelizada y chips de verduras

### **Postre**

- Pastel de chocolate templado con helado de vainilla de Tahití

### **Incluye**

- Bodega (Refrescos/ Cervezas/ Vino blanco y tinto Hoya de Cadenas) y café

### **Precio (IVA Incluido)**

- 43 €\* por persona

\*Bodega incluida en los precios desde el inicio de la comida/ cena hasta el café



## **MENÚ EMPRESAS IV**

### **Entrantes**

- Ibéricos navideños
- Sepia con alcachofas en all i pebre y huevo de corral
- Saquitos de pasta filo con embutido, verduritas sobre lecho de confitura de tomate
- Foie con pistachos, pasas, binomio de mermeladas y nube de brotes
- Vol-au-vent caliente relleno de marisco con crema de pescadores

### **Plato (a elegir)**

- Cordero confitado con patatas y verduras al horno
- Dorada al horno

### **Postre**

- Pastel de chocolate templado con helado de vainilla de Tahití

### **Incluye**

- Bodega (Refrescos/ Cervezas/ Vino blanco y tinto Hoya de Cadenas) y café

### **Precio (IVA Incluido)**

- 50 €\* por persona

\*Bodega incluida en los precios desde el inicio de la comida/ cena hasta el café



## **MENÚ DE NAVIDAD**

### **Primer plato**

- Vol-au-vent caliente de marisco con cigala al viento

### **Segundo plato**

- Merluza con piquillos y setas al horno

### **Tercer plato**

- Buey confitado al Pedro Ximenez con nube de verduras y brocheta black and white

### **Postre**

- Arcoiris de chocolate con helado de vainilla de tahití y frutillas del bosque
- Dulces navideños

### **Precio (IVA Incluido)**

- 40 €\* por persona

\*Bebida no incluida

\*MENÚ NIÑOS 20 €

# ARROCERÍA HISPANIA MASÍA DE LAS ESTRELLAS

CATARROJA

Camino Santa Ana a Paiporta s/n 46470



**Teléfono reservas:**

960 442 200 / 647 492 167



**Correo electrónico:**

masia@restaurantehispania.com



**Página web:**

www.restaurantehispania.com



**Días de vigencia del menú:**

Menús de empresas disponibles hasta el 7 de enero del 2018



## MENÚ EMPRESAS I

### Entrantes

- Ibéricos navideños
- Sepia con alcachofas en all i pebre y huevo de corral
- Saquitos de pasta filo con embutido, verduritas sobre lecho de confitura de tomate

### Arroces (a elegir)

#### OPCIÓN I

- Arroz del senyoret
- Arroz rojo de cangrejo
- Arroz de verdura, calamar y gambas
- Arroz de chipirones con ajetes
- Arroz de magro, setas y foie

#### OPCIÓN II

- Arroz de pollo y conejo

#### OPCIÓN III

- Arroz de bogavante

### Segundo plato

- Merluza con piquillos y setas al horno

### Tercer plato

- Buey confitado al Pedro Ximenez con nube de verduras y brocheta black and white

### Postre

- Pastel de chocolate templado con helado de vainilla de Tahití

### Incluye

- Bodega (Refrescos/ Cervezas/ Vino blanco y tinto Hoya de Cadenas) y café

### Precio (IVA Incluido)

**Opción 1** 35 €

**Opción 2** 38 €

**Opción 3** 42 €

\* Bodega incluida en los precios desde el inicio de la comida/ cena hasta el café





## **MENÚ EMPRESAS II**

### **Entrantes**

- Ibéricos navideños
- Sepia con alcachofas en ali i pebre y huevo de corral
- Saquitos de pasta filo con embutido, verduritas sobre lecho de confitura de tomate
- Foie con pistachos, pasas, binomio de mermeladas y nube de brotes

### **Plato (a elegir)**

- Carrillada ibérica con brocheta de verduras y patata confitada
- Merluza con piquillos y setas

### **Postre**

- Pastel de chocolate templado con helado de vainilla de Tahití

### **Incluye**

- Bodega (Refrescos/ Cervezas/ Vino blanco y tinto Hoya de Cadenas) y café

### **Precio (IVA Incluido)**

- 38 €\* por persona

\*Bodega incluida en los precios desde el inicio de la comida/ cena hasta el café



## **MENÚ EMPRESAS III**

### **Entrantes**

- Ibéricos navideños
- Sepia con alcachofas en ali i pebre y huevo de corral
- Saquitos de pasta filo con embutido, verduritas sobre lecho de confitura de tomate
- Foie con pistachos, pasas, binomio de mermeladas y nube de brotes

### **Plato (a elegir)**

- Buey confitado con crema de patata y salsa de setas
- Bacalao con cebolla caramelizada y chips de verduras

### **Postre**

- Pastel de chocolate templado con helado de vainilla de Tahití

### **Incluye**

- Bodega (Refrescos/ Cervezas/ Vino blanco y tinto Hoya de Cadenas) y café

### **Precio (IVA Incluido)**

- 43 €\* por persona

\*Bodega incluida en los precios desde el inicio de la comida/ cena hasta el café



## **MENÚ EMPRESAS IV**

### **Entrantes**

- Ibéricos navideños
- Sepia con alcachofas en all i pebre y huevo de corral
- Saquitos de pasta filo con embutido, verduritas sobre lecho de confitura de tomate
- Foie con pistachos, pasas, binomio de mermeladas y nube de brotes
- Vol-au-vent caliente relleno de marisco con crema de pescadores

### **Plato (a elegir)**

- Cordero confitado con patatas y verduras al horno
- Dorada al horno

### **Postre**

- Pastel de chocolate templado con helado de vainilla de Tahití

### **Incluye**

- Bodega (Refrescos/ Cervezas/ Vino blanco y tinto Hoya de Cadenas) y café

### **Precio (IVA Incluido)**

- 50 €\* por persona

\*Bodega incluida en los precios desde el inicio de la comida/ cena hasta el café



## **MENÚ DE NAVIDAD**

### **Primer plato**

- Vol-au-vent caliente de marisco con cigala al viento

### **Segundo plato**

- Merluza con piquillos y setas al horno

### **Tercer plato**

- Buey confitado al Pedro Ximenez con nube de verduras y brocheta black and white

### **Postre**

- Arco iris de chocolate con helado de vainilla de tahití y frutillas del bosque
- Dulces navideños

### **Precio (IVA Incluido)**

- 40 €\* por persona

\*Bebida no incluida

\*MENÚ NIÑOS 20 €

# RESTAURANTE AL GRANO

LA CAÑADA-PATERNA

C/ 29 nº27 46182

-  **Teléfono reservas:**  
961 323 233
-  **Correo electrónico:**  
[rte.algrano@gmail.com](mailto:rte.algrano@gmail.com)
-  **Página web:**  
[www.algrano.com](http://www.algrano.com)
-  **Días de vigencia del menú:**  
25 de Diciembre



## **MENÚ NAVIDAD**

### **Entrante de bienvenida**

- Sopa cubierta de mi madre

### **Entrantes (a compartir)**

- Tomate valenciano, bonito, cebolla y anchoas del cantábrico
- Ajoarriero de la mare
- Calamar playa, quinoa con tinta de calamar, all i oli de pimiento del piquillo, gajos de limón y salsa mery

### **Arroz (Arroz seco o meloso a elegir)**

- Arroz de puchero con pelota de la abuela
- Arroz a banda con gambas peladas

### **Postre**

- Coca navideña de nueces y almendras con mantecado
- Copa de cava

### **Incluye**

- Café o té con turrón navideño
- Vino (una botella para cada 4 pax)  
Monólogo blanco de la Rioja o San Juan Bobal tinto Fuente Robles
- 1 cerveza, agua o refresco
- Cesta de pan artesano

### **Precio (IVA Incluido)**

- 45 € por persona



## **MENÚ DÍA DE NAVIDAD INFANTIL**

### **Entrantes**

- Nuestras patatas bravísimas
- Croqueta de jamón
- Nuggets de pollo

### **Segundo plato**

- Paella valenciana

### **Postre**

- Helado de chocolate

### **Incluye**

- 2 bebidas

### **Precio (IVA Incluido)**

- 25 € por persona





# RESTAURANTE ROSSINYOL

## NÁQUERA

Carretera Valencia a Serra, km 16 46119

 **Teléfono reservas:**

961 681 007

 **Correo electrónico:**

Info@restauranterossinyol.com

 **Página web:**

www.restauranterossinyol.com

 **Días de vigencia del menú:**

Menús de grupos disponibles del 1 de Diciembre al 6 de Enero del 2018



## **MENÚ GRUPOS I**

### **Entrantes**

- Fritos de calamares y chopitos
- Jamón ibérico y queso manchego
- Alcachofa confitada

### **Primer plato**

- Paella senyoret

### **Postre**

- Brownie con helado y chocolate templado
- Dulces de Navidad

### **Precio (IVA Incluido)**

- 24 €\* por persona

\*Bebida y café aparte



## **MENÚ GRUPOS 2**

### **Entrantes**

- Fritos de calamares y chopitos
- Jamón ibérico y queso manchego
- Alcachofa confitada

### **Primer plato (a elegir)**

- Brandada de merluza
- Entrecot del norte

### **Postre**

- Brownie con helado y chocolate templado
- Dulces de Navidad

### **Precio (IVA Incluido)**

- 28 €\* por persona

\*Bebida y café aparte



## **MENÚ DE NAVIDAD**

### **Entrantes**

- Tazón de sopa cubierta
- Marisco cocido
- Tomate raff con bonito del norte y anchoa del Cantábrico
- Foie de pato casero con tostas

### **Primer plato (a elegir)**

- Paella senyoret
- Merluza del pintxo
- Solomillo de ternera
- Carrillada ibérica

### **Postre**

- Helado de avellanas con brocheta de fruta
- Dulces de Navidad

### **Precio (IVA Incluido)**

- 42 €\* por persona

\*Bebida y café aparte



## **MENÚ AÑO NUEVO**

### **Caldito de bienvenida**

### **Entrantes**

- Alcachofa confitada con vinagreta de tomate
- Fritos de calamares y chopitos
- Jamón ibérico y queso manchego
- Ensalada valenciana

### **Primer plato (a elegir)**

- Paella valenciana
- Fideuà gandiense
- Paella senyoret
- Solomillo de ternera
- Merluza de pintxo

### **Postre**

- Carpaccio de piña quemada con helado de vainilla

### **Incluye**

- Bebida

### **Precio (IVA Incluido)**

- 39-44 €\* por persona

\*Dependiendo del plato principal



# RESTAURANTE MARE NOSTRUM II

## CULLERA

Av Castellón, 16 (Edif. Montemar) 46400

 **Teléfono reservas:**

961 723 942

 **Días de vigencia del menú:**

25 de Diciembre



## **MENÚ DE NAVIDAD**

### **Entrantes** (centro de mesa)

- Sardina en salazón sobre tartar de tomate, tapenade y crema de queso
- Canelón de brick relleno de mariscos y salsa de gambas rojas
- Block de foiegras, tostas de pasas y detalles dulces
- Sepietas de la bahía con alcachofas en all i pebre

### **Plato principal** (a elegir)

- Carrillera de buey cocinada a baja temperatura, demiglas de su propio jugo, con parmentier de patata confitada y cherry
- Lomo de bacalao estilo pil-pil, patata risolada y gamba blanca
- Arroz de bogavante y rape
- Arroz de secreto ibérico, verduras y foie

### **Postre**

- Coulant de chocolate blanco, helado y teja de chocolate
- Dulces de Navidad
- Copa de cava

### **Bebida**

- Vino blanco "Oro de Castilla" Verdejo (Rueda)
- Vino tinto "las 2Ces" D.O Utiel Requena
- Cerveza, agua, refrescos
- Café

### **Precio** (IVA Incluido)





- 39 €\* por persona sin bebida
- 46 €\* por persona con bebida



# RESTAURANTE ESTELA

## TABERNES BLANQUES

AV. Cortes Valencianas, 120, 46016

-  **Teléfono reservas:**  
961 851 578
-  **Correo electrónico:**  
[restauranteestela@hotmail.com](mailto:restauranteestela@hotmail.com)
-  **Página web:**  
[www.hotelrestauranteestela.com](http://www.hotelrestauranteestela.com)
-  **Días de vigencia del menú:**  
Disponible todos los días



## MENÚ

### Entrantes

- Habas con calamares
- Croquetas de bacalao
- Pastel de merluza
- Pulpo feira
- Ensalada de frutos secos

### Plato (a elegir previa reserva)

- Paella de bogavante
- Carrillada de ternera en salsa
- Entrecot a la plancha
- Bacalao a la miel

### Postre

- Tarta de chocolate blanco y bizcocho de zanahoria
- Buñuelos de calabaza

### Incluye

- Café

### Precio (IVA Incluido)

- 30 € por persona

\*La información que se ofrece en este catálogo ha sido proporcionada por cada uno de los establecimientos. La Federación de Hostelería de Valencia se exime de cualquier tipo de responsabilidad derivada de la misma.





# FEHV

FEDERACIÓN EMPRESARIAL  
DE HOSTELERÍA DE VALENCIA

 Dirección: C/ Ontinyent 3 y 5 bajo  
46008 Valencia

 Teléfono: 96 351 51 76

 [www.fehv.es](http://www.fehv.es)

*La información que se ofrece en esta guía ha sido proporcionada por cada uno de los establecimientos. La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia se exime de cualquier tipo de responsabilidad derivada de la misma.*



**CONHOSTUR**  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

