

# Menú EC-1

MENÚS EVENTOS CON CÓCTEL



## CÓCTEL

Blinís de foie con compota de manzana y crujiente de puerro  
Blinís de crema de atún con canónigo  
Tosta con esgarrat y mojama de salazón  
Tosta de sobrasada con cebolla caramelizada y queso  
Volován de revuelto de habitas con longaniza y lesca de jamón  
Volován de morcilla con manzana y foie  
Croqueta de berenjena con tomate confitado  
Croqueta de carrillada con salsa finas hierbas  
Patitas de calamar con salsa romescu



## MENÚ

### Filetes de lubina

Al cava con colas de langostinos

----

### Sorbete

----

### Medallones de Solomillo Ibérico

En salsa pimienta con patatas panadera  
y manzana asada

----

### Carpaccio de piña

Con chantilly y crema helada

----

### Tarta Nupcial

----

### Cafetería

### BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cerveza,  
vinos blanco y tinto D.O.Valencia y cava



## Precio

66 € + 10 % IVA

Todo incluido (de 70 a 100comensales) 84 €  
Todo incluido (de 100 a 140 comensales) 82 €  
Todo incluido (más de 140 comensales) 81 €

**Incluye: IVA y 2 horas de Barra Libre y Disco Móvil**

# Menú EC-2

MENÚS EVENTOS CON CÓCTEL



## CÓCTEL

Blinís de foie con compota de manzana y crujiente de puerro  
Blinís de crema de atún con canónigo  
Tosta con esgarrat y mojama de salazón  
Tosta de sobrasada con cebolla caramelizada y queso  
Volován de revuelto de habitas con longaniza y lesca de jamón  
Volován de morcilla con manzana y foie  
Croqueta de berenjena con tomate confitado  
Croqueta de carrillada con salsa finas hierbas  
Patitas de calamar con salsa romescu



## MENÚ

### Crema de Marisco

Con langostinos y pulpo

----

### Bombón de Merluza

A la espalda con dorado de ajos y piñones,

----

### Sorbete

----

### Codillo Iberico

En salsa pimienta con patatas panadera y manzana asada

----

### Torroncino con crema helada y profiterol de nata

----

### Tarta Nupcial

----

### Cafetería

## BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cerveza,  
vinos blanco y tinto D.O. Valencia y cava



Precio

**74 + 10 % IVA**

Todo incluido (de 70 a 100comensales) 91.50 €  
Todo incluido (de 100 a 140 comensales) 89.50 €  
Todo incluido (más de 140 comensales) 88.50 €

**Incluye: IVA y 2 horas de Barra Libre y Disco Móvil**

# Menú EC-3

MENÚS EVENTOS CON CÓCTEL



## CÓCTEL

Blinís de foie con compota de manzana y crujiente de puerro  
Blinís de crema de atún con canónigo  
Tosta con esgarrat y mojama de salazón  
Tosta de sobrasada con cebolla caramelizada y queso  
Volován de revuelto de habitas con longaniza y lesca de jamón  
Volován de morcilla con manzana y foie  
Croqueta de berenjena con tomate confitado  
Croqueta de carrillada con salsa finas hierbas  
Patitas de calamar con salsa romesco



## MENÚ

### Ensalada de Langostinos

Con crujiente de puerro y vinagreta de mostaza de Dijón  
Ó

### Volován de mariscos

----

### Bombón de merluza

En "Suquet"

----

### Sorbete

----

### Codillo ibérico

en salsa pimienta con patatas panadera y manzana asada

----

### Carpaccio de frutas

con crema helada y leche frita

----

### Tarta Nupcial

----

### Cafetería



Precio

80 € + 10 % IVA

## BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cerveza,  
vinos blanco y tinto D.O. Valencia y cava

Todo incluido (de 70 a 100comensales) 97.50 €

Todo incluido (de 100 a 140 comensales) 95,50 €

Todo incluido (más de 140 comensales) 94.50 €

**Incluye: IVA y 2 horas de Barra Libre y Disco Móvil**

# Menú EC-4

MENÚS EVENTOS CON CÓCTEL



## CÓCTEL

Blinís de foie con compota de manzana y crujiente de puerro  
Blinís de crema de atún con canónigo  
Tosta con esgarrat y mojama de salazón  
Tosta de sobrasada con cebolla caramelizada y queso  
Volován de revuelto de habitas con longaniza y lesca de jamón  
Volován de morcilla con manzana y foie  
Croqueta de berenjena con tomate confitado  
Croqueta de carrillada con salsa finas hierbas  
Patitas de calamar con salsa romescu



## MENÚ

### Centro mesa o en plata individual:

Gamba blanca grillé (5 piezas por persona)

----

### Suprema de bacalao

A la espalda con langostinos y dorado de ajos y piñones

----

### Sorbete

----

### Carrillada ibérica

Con patatas caramelizadas, trigueros y reducción de Oporto

----

### Armonía de Chocolate

----

### Tarta Nupcial

----

### Cafetería



## BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cerveza,  
vinos blanco y tinto D.O. Marqués de Cáceres  
y cava Pago de Tharsys

**Precio**

**85€ + 10 % IVA**

**Todo incluido (de 70 a 100 comensales) 102.50€**  
**Todo incluido (de 100 a 140 comensales) 100.50 €**  
**Todo incluido (más de 140 comensales) 99.50 €**

**Incluye: IVA y 2 horas de Barra Libre y Disco Móvil**

# Menú EC-5

MENÚS EVENTOS CON CÓCTEL



## CÓCTEL

Blinís de foie con compota de manzana y crujiente de puerro  
Blinís de crema de atún con canónigo  
Tosta con esgarrat y mojama de salazón  
Tosta de sobrasada con cebolla caramelizada y queso  
Volován de revuelto de habitas con longaniza y lesca de jamón  
Volován de morcilla con manzana y foie  
Croqueta de berenjena con tomate confitado  
Croqueta de carrillada con salsa finas hierbas  
Patitas de calamar con salsa romescu



## MENÚ

### Marisco Ggrille

(4 gamba blanca por persona)

----

**Suprema de bacalao** a la espalda  
con langostinos y dorado de ajos y piñones

----

### Sorbete

----

### Centro de solomillo de ternera

Al foie

----

### Arco iris de frutas

Con crema helada de leche merengada

----

### Tarta Nupcial

----

### Cafetería



## BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cerveza,  
vinos blanco y tinto D.O. Marqués de Cáceres  
y cava Pago de Tharsys

## Precio

**90 € + 10 % IVA**

**Todo incluido (de 70 a 100comensales) 107.50 €**  
**Todo incluido (de 100 a 140 comensales) 106.50 €**  
**Todo incluido (más de 140 comensales) 105.50 €**

**Incluye: IVA y 2 horas de Barra Libre y Disco Móvil**

# Menú EC-6

MENÚS EVENTOS CON CÓCTEL



## CÓCTEL

Blinís de foie con compota de manzana y crujiente de puerro  
Blinís de crema de atún con canónigo  
Tosta con esgarrat y mojama de salazón  
Tosta de sobrasada con cebolla caramelizada y queso  
Volován de revuelto de habitas con longaniza y lesca de jamón  
Volován de morcilla con manzana y foie  
Croqueta de berenjena con tomate confitado  
Croqueta de carrillada con salsa finas hierbas  
Patitas de calamar con salsa romescu



## MENÚ

### Milhojas de foie

----

### Medallones de rape

En "Suquet" con Langostinos

----

### Sorbete

----

### Asado de Lechazo

Elaborado según el método tradicional

----

### Armonía de Chocolate

Con frutas del bosque y crema helada

----

### Tarta Nupcial

----

### Cafetería

## BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cerveza,  
vinos blanco y tinto D.O. Marqués de Cáceres  
y cava Pago de Tharsys

## Precio

**93 € + 10 % IVA**

**Todo incluido (de 70 a 100comensales) 110,50 €**

**Todo incluido (de 100 a 140 comensales) 108,50 €**

**Todo incluido (más de 140 comensales) 107,50 €**

**Incluye: IVA y 2 horas de Barra Libre y Disco Móvil**

# Menú EC-7

MENÚS EVENTOS CON CÓCTEL



## CÓCTEL

Blinís de foie con compota de manzana y crujiente de puerro  
Blinís de crema de atún con canónigo  
Tosta con esgarrat y mojama de salazón  
Tosta de sobrasada con cebolla caramelizada y queso  
Volován de revuelto de habitas con longaniza y lesca de jamón  
Volován de morcilla con manzana y foie  
Croqueta de berenjena con tomate confitado  
Croqueta de carrillada con salsa finas hierbas  
Patitas de calamar con salsa romescu



## MENÚ

### Bogavante Valentina

----

**Suprema de Bacalao** a la espalda  
con langostinos y dorado de ajos y piñones

----

### Sorbete

----

### Centro de Solomillo de Ternera

Al foie

----

### Amanecer en la Albufera

----

### Tarta Nupcial

----

### Cafetería



## BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cerveza,  
vinos blanco y tinto D.O. Marqués de Cáceres  
y cava Pago de Tharsys

**Precio**  
**100 € + 10 % IVA**

**Todo incluido (de 70 a 100comensales) 117,50€**  
**Todo incluido (de 100 a 140 comensales) 115,50€**  
**Todo incluido (más de 140 comensales) 114,50€**

**Incluye: IVA y 2 horas de Barra Libre y Disco Móvil**