

Menú 1

ENTRANTES AL CENTRO

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

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

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

POSTRE

- Arnadí valenciano versión Los Gómez: bizcocho jugoso de calabaza asada y harina de almendra, helado de merengada y crujiente de pipas de calabaza.
- Fruta de temporada

50€

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

Menú 2

ENTRANTES AL CENTRO

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

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

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

POSTRE

- Arnadí valenciano versión Los Gómez: bizcocho jugoso de calabaza asada y harina de almendra, helado de merengada y crujiente de pipas de calabaza.
- Fruta de temporada

58€

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

Menú Vegetariano

ENTRANTES A ELEGIR

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

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

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

POSTRE

- Arnadí valenciano versión Los Gómez: bizcocho jugoso de calabaza asada y harina de almendrã, helado de merengada y crujiente de pipas de calabaza.
- Fruta de temporada
- Café



45€

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

Menú sin gluten

ENTRANTE

- Ensalada de burrata y mango, con tomate macerado y nuestra vinagreta especial
- Espárragos a la brasa

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

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

POSTRE

- Fruta de temporada
- Café

45 €

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

Menú Infantil

ENTRANTES

- Croquetas de jamón ibérico
- Patatas bravas

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

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

POSTRE

- Helado de chocolate

29€

Bebida incluida, consultar condiciones en la última página

Opciones de bodega

BODEGA PREMIUM VALENCIANA (+4€ POR PERSONA):

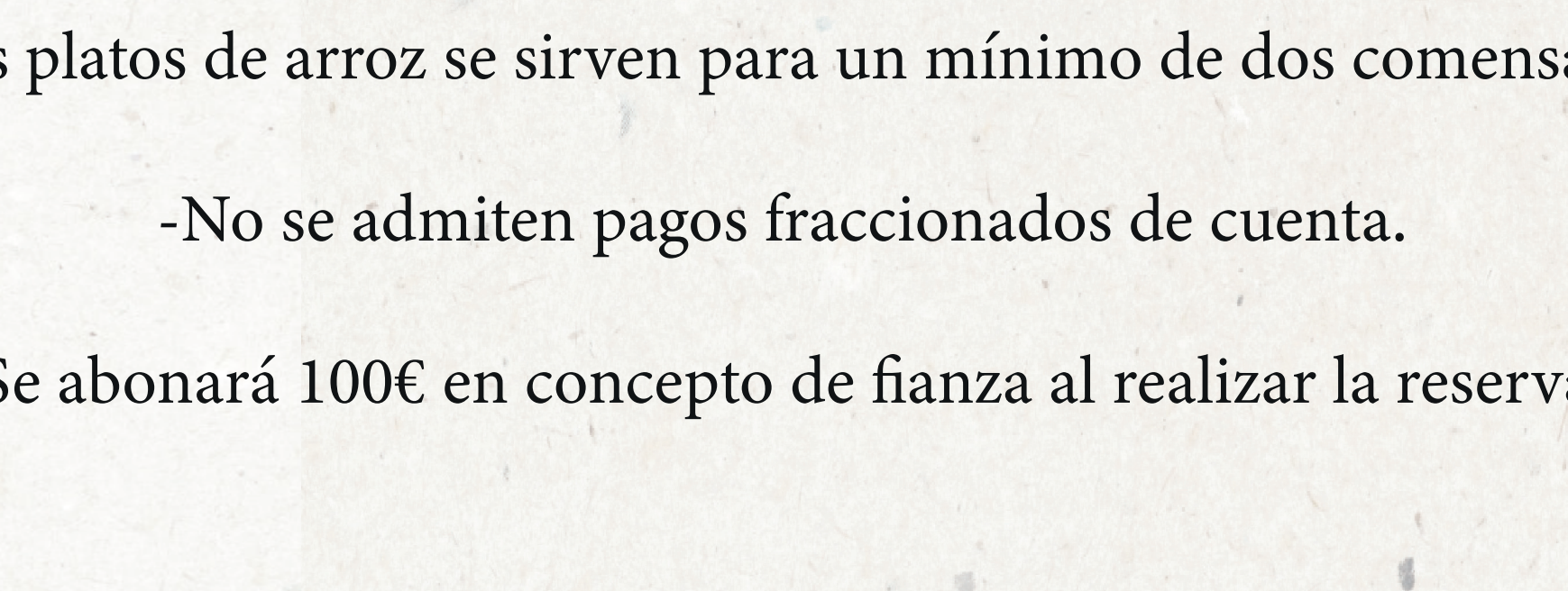
Vino Blanco: Nodus Chardonnay D.O. Utiel Requena
Vino blanco ecológico de la variedad Chardonnay fermentado en barrica presentado en botellas magnum

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

BODEGA PREMIUM 2 (+4€ POR PERSONA):

Vino Tinto: Ripa Dorii - D.O Ribera del Duero

Vino Blanco: La Camioneta - D.O. Rueda



Condiciones

- Los menús incluyen pan, bebida y café.
- Bebidas incluidas: cerveza de barril, refrescos, agua y vino
En el menú 1 blanco, en la parra Utiel-requena, y tinto capellana Utiel-Requena
En el Menú 2, vino blanco 3 pilares origen Rueda y tinto Izadi origen Rioja.
- Las bebidas incluidas en las propuestas comenzarán a servirse cuando todos los comensales estén sentados en la mesa y terminarán con el postre, siendo las bebidas con cargo las que se consuman con anterioridad o posterioridad.
- Menús no disponibles en diciembre y marzo.
- 72 horas antes del día de la comida o cena deberán quedar confirmados tanto el menú elegido como los platos principales seleccionados por cada comensal, indicando la cantidad de cada uno.
- El día del evento cobraremos el número total de comensales que estén confirmados 24 horas antes.
- Los platos de arroz se sirven para un mínimo de dos comensales.
- No se admiten pagos fraccionados de cuenta.
- Se abonará 100€ en concepto de fianza al realizar la reserva.