



GRAN MERCAT



MENÚ CLÁSICOS

- Patatas Bravas
- Ensaladilla Rusa
- Clóchina valenciana
- Torreznos de Soria
- Calamares a la romana
- Champiñones al ajillo
- Pan con tomate y all i oli

- Surtido de repostería casera
- Bebida y café

36€

MENÚ GRAN MERCAT

- Patatas Bravas
- Croquetas de jamón ibérico
- Tabla de Jamón ibérico y queso
- Gambas al ajillo
- Clóchinas
- Cachopo trinchado de ternera con jamón y queso semicurado de cabra
- Pan con tomate y all i oli

- Surtido de repostería casera
- Bebida y café

46€

MENÚ SIN GLUTEN

PRIMERO A ELEGIR

- Champiñones a la plancha
- Ensalada valenciana

SEGUNDOS A ELEGIR

- Paella de verduras (min. 2 personas)
- Entrecot con ensalada (+7€)

POSTRE

- Flan
- Pan sin gluten, bebida y café

40€

MENÚ ARROCES

ENTRANTES

- Patatas Bravas
- Croqueta de puchero valenciano
- Tabla de Jamón y queso
- Clóchinas a la marinera
- Pan con tomate y all i oli

ELEGIR MÁXIMO 2 ARROCES POR GRUPO MÍNIMO 2 PERSONAS POR ARROZ

- Paella Valenciana de pollo y conejo, alcachofa y caracoles
- Arroz del senyoret con sepia y langostinos
- Paella de marisco con gamba, cigalas y langostinos
- Paella de verduras de temporada

- Surtido de repostería casera
- Bebida y café

49€

MENÚ VEGETARIANO

PRIMERO A ELEGIR

- Tempura de berenjenas con reducción de soja y miel
- Ensalada verde de la huerta valenciana
- Champiñones
- Pan con tomate y all i oli

SEGUNDOS A ELEGIR

- Paella de verduras (min. 2 personas)
- Espárgos a la plancha

POSTRE

- Flan
- Bebida y café

32€

MENÚ INFANTIL

AL CENTRO

- Croquetas de jamón
- Patatas bravas

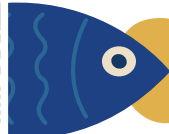
PRINCIPAL A ELEGIR

- Huevos fritos con patatas
- Espagueti con tomate y albóndigas
- Nuggets con patatas

POSTRE

- Helado de chocolate

26€



Condiciones generales

-Los menús incluyen pan, bebida y café.

-Bebidas incluidas: cerveza de barril, refrescos, agua y vino (vino blanco: En la parra (D.O. Utiel-Requena, Vino blanco ecológico de las variedades Chardonnay y Moscatel). Vino tinto: Capellana – Vino tinto ecológico de variedad Tempranillo.

-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.

-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.

-Menús no disponibles el 24, 25 y 31 de diciembre.

-El día del evento obraremos 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 10€ por comensal en concepto de fianza al realizar la reserva