LINAJE

Casa Paco Gómez

# Menú 1

**Entrantes a compartir**

Buñuelitos de bacalao con all i oli *(4 uds.)*

Salmón ahumado curado y cortado a cuchillo con pan brioche tostado y mantequilla de pipas de calabaza

Coliflor a la brasa de carbón sobre puré de coliflor rostizado con picada de almendra, parmesano, oliva y albahaca

Ensalada de langostinos, burrata y aguacate con tomate y aliñada con vinagreta de huevas

**Segundos platos a elegir**

Paella valenciana (arroz tradicional valenciano con pollo, conejo, alcachofas y caracoles)

o

Carrillera ibérica con salsa de setas, parmentier trufada y chips de yuca

o

Bacalao al horno con muselina de ajo suave y pisto valenciano

**Postre**

Torrija con helado de leche merengada

*Pan, bebida y café incluido*

**54€**

LINAJE

Casa Paco Gómez

# Menú 2

**Entrantes a compartir**

Salmón ahumado curado y cortado a cuchillo con pan brioche y mantequilla de pipas de calabaza

Carpaccio de picanha madurada, tomate semi seco, stracciatella, parmesano y pistachos

Tempura de berenjenas con reducción de soja y miel

Setas a la llama de carbón con huevo poché trufado

**Segundos platos a elegir**

Paella de marisco (arroz de marisco con gamba, cigala, langostino, mejillón y zamburiñas)

o

Entrecot de vaca a la brasa acompañada de patatas fritas y pimientos de Padrón

o

Lubina a la brasa con refrito de ajitos, vinagre y guindilla

**Postre**

Canelón crujiente de platano flambeado al ron con chocolate y helado de vainilla

*Pan, bebida y café incluido*

**59€**

LINAJE

Casa Paco Gómez

# Menú Especial Arroces

**Entrantes a compartir**

Salmón ahumado curado y cortado a cuchillo
con pan brioche tostado y mantequilla de pipas de calabaza

Ensalada de langostinos, burrata y aguacate
con tomate y aliñada con vinagreta de huevas

Coliflor a la brasa de carbón sobre puré de coliflor rostizado,
con picada de almendra, parmesano, oliva y albahaca

Buñuelitos de bacalao con all i oli *4uds.*

**Arroces en degustación**

Paella valenciana: arroz tradicional valenciano con pollo,
conejo, alcachofas y caracoles

Y

Paella de marisco: arroz de marisco con gamba, cigala,
langostino, mejillón y zamburiñas

**Postre**

Hojaldre de manzana asada

*Pan, bebida y café incluido*

## 56€

LINAJE

Casa Paco Gómez

# Menú Especial Carnes a la Brasa

**Entrantes a compartir**

Setas a la llama de carbón con huevo poche trufado

Salmón ahumado curado y cortado a cuchillo
con pan brioche tostado y mantequilla de pipas de calabaza

Croquetas de jamón ibérico y croquetas de vaca madurada
*4 uds. (2 de cada variedad)*

Carpaccio de picanha madurada con
tomate semi seco, stracciatella, parmesano y pistachos

**Carnes a compartir**

Solomillo Chateaubriand con mantequilla de tuétano

Txuleta Simmental Premium, 40 días de maduración

**Postre**

Carpaccio de piña colada
con espuma de coco y almendras tostadas

*Pan, bebida y café incluido*

**69€**

LINAJE

Casa Paco Gómez

# Menú Vegetariano

**Entrantes a elegir**

Témpura de berenjenas con reducción de soja y miel
o
Ensalada de verduras aliñadas
y vinagreta de semillas

**Segundos platos a elegir**

Coliflor a la brasa de carbón sobre puré de coliflor rostixzado,
con picada de almendra, parmesano, oliva y albahaca
o

Paella de verduras a la brasa (min 2 personas)
Arroz con verduras de la huerta valenciana asadas al horno
de carbón

**Postre**

Canelón crujiente de platano flambeado al ron con
chocolate y helado de vainilla
o
Fruta de temporada

*Pan, bebida y café*

**55€**

LINAJE

Casa Paco Gómez

# Menú Sin Gluten

**Entrantes a elegir**

Setas a la llama de carbón con huevo poche trufado

o

Carpaccio de picanha madurada
con tomate semi seco, stracciatella, parmesano y pistachos

**Segundos platos a elegir**

Bacalao al horno con muselina de ajo suave y pisto valenciano

o

Entrecot de vaca a la brasa acompañado de patatas fritas y pimientos de Padrón

**Postre**

Flan de huevo casero con nata montada y nueces

*Pan sin gluten, bebida y café*

## 64€

LINAJE

Casa Paco Gómez

# Menú Infantil

**Entrantes**

Croquetas de jamón ibérico

Patatas bravas

**Segundos platos a elegir**

Huevos fritos con patatas

Espagueti con tomate y atún

Nuggets de pollo con patatas

**Postre**

Helado de chocolate

**29€**

# 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: Rippa 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 (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 del 19 de noviembre al 7 de enero, ni del 1 al 19 de marzo

-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 100€ en concepto de fianza al realizar la reserva