GRAN MERCAT

MENÚ CLÁSICOS

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

-Surtido de repostería casera
-Pan, bebida y café

28€

MENÚ ARROCES

ENTRANTES
-Patatas Bravas
-Croqueta de chorizo
-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
-Pan, bebida y café

40€

MENÚ GRAN MERCAT

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

-Surtido de repostería casera
-Pan, bebida y café

44€

MENÚ VEGETARIANO

PRIMERO A ELEGIR
-Tempura de berenjenas con reducción de soja y miel
-Ensalada verde de la huerta valenciana
-Champiñones

SEGUNDOS A ELEGIR
-Paella de verduras (min. 2 personas)
-Pasta al pesto

POSTRE
-Flan
-Pan, bebida y café

32€

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

35€

Vinos: Blanco: En La Parra (D.O. UTIEL-REQUENA)
Tinto: Capellana (D.O. UTIEL-REQUENA)

CONDICIONES

-Las bebidas incluidas en las propuestas son cervezas, aguas, refrescos, vino tinto y blanco anotados en los menús.

-Las bebidas incluidas en las propuestas comenzarán a servirse cuando todos los comensales estén sentados en la mesa, siendo bebidas con cargo las servidas antes que los comensales estén todos dispuestos en la mesa.

-72 horas antes del día de comida o de la cena nos deben confirmar el menú elegido, al igual que los segundos, indicando la cantidad de cada uno, así mismo si optan, por alguna de las bodegas Premium.

-El día del evento cobraremos el número total de comensales que estén confirmados 24 horas antes.

-Menús no disponibles del 19 de noviembre al 7 de enero, ni del 1 al 19 de marzo

-Los platos "arroces" mínimo 2 personas.

-No se admiten pagos fraccionados de cuenta.

-Menús mínimo 8 personas y siempre con reserva previa.

OPCIONES DE BODEGA
Si desea alguna opción de bodega PREMIUM, le haremos una propuesta adaptada a sus gustos y necesidades