# MENÚ 1

ENTRANTES AL CENTRO

**Alcachofas a la plancha con polvo de jamón**
**Huevos rotos con jamón ibérico y patatas**
**Tabla Los Gómez: surtido de ibéricos y queso manchego**
**Tempura de berenjenas con reducción de soja y miel**
**Pan con all i oli y tomate**

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

**Carrillera** *con parmentier de patata, salsa de setas y crujiente de yuca*
**Bacalao al horno** *con muselina suave de ajo y pisto valenciano*
**Paella valenciana (min. 2 pers.)**
**Arroz del senyoret (min. 2 pers.)**
**Arroz meloso de campo** *con pollo de corral, setas y calabaza* **(min. 2 pers.)**
**Entrecote con patatas y pimientos de Padrón (+7,5€)**
**Chuletón de vaca gallega** *con patatas y pimientos de Padrón* **min 2pers (+9€)**

POSTRE

**Surtido de postres caseros**
**Café**

**44€**

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

# MENÚ 2

ENTRANTES AL CENTRO

**Huevos rotos con jamón ibérico**
**Calamares a la romana**
**Pulpo a la plancha** *con patata cocida, parmentier de pimentón y refrito valenciano*
**Tabla Los Gómez: surtido de ibéricos y queso manchego**
**Pan con all i oli y tomate**

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

**Chuletón de vaca gallega** *con patatas y pimientos de Padrón* **min 2pers (+9€)**
**Paella de marisco (min. 2 pers.)**
**Fideuá de pato y setas con salsa de trufa (min. 2 pers.)**
**Arroz del senyoret (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 campo** *con pollo de corral, setas y calabaza*

POSTRE

**Surtido de postres caseros**
**Café**

**49€**

*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**
**Salteado de setas con ajos tiernos y aceite de trufa**

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

**Paella de verduras de temporada (min. 2 pers.)**
**Pasta al pesto con tomate seco y parmesano**

POSTRE

**Surtido de postres caseros**
**Café**

**40€**

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

# MENÚ *sin gluten*

ENTRANTES A ELEGIR

**Ensalada de burrata y mango**
**Salteado de setas** *con ajos tiernos y aceite de trufa*

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

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

POSTRE

**Crema tostada**
**Flan de huevo**
**Café**

**38€**

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

# MENÚ *infantil*

ENTRANTE

**Patatas bravas**
**Croquetas de jamón**

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

**Huevos fritos con patatas**
**Espagueti con tomate y albóndigas**
**Nuggets con patatas**
**Arroz meloso de campo, con pollo, setas y calabaza**

POSTRE

**Helado de chocolate**

**21€**

*Barra libre de 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 (+6€ 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.**

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

LOSGÓMEZ.