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)
-Espáragos 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 disponibles desde el 20 de noviembre de 2026

-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