

# MENÚ NAVIDAD



**SH INGLÉS**  
BOUTIQUE HOTEL  
\*\*\*\*  
Valencia

**LE MARQUIS**  
REST & MORE

# MENÚ A

## ENTRANTES

COCA DACSA DE BRANDADA DE BACALAO, PIMIENTOS DEL PIQUILLO  
CARAMELIZADOS Y LANGOSTINOS  
SEPIA CON MAYONESA DE LIMA, GELÉE DE ALBAHACA  
Y POLVO DE ACEITUNAS  
CROQUETAS DE JAMÓN Y QUESO PARMESANO

## PRINCIPAL A ELEGIR

ARROZ DE RAPE Y CALAMARES  
ARROZ DE PRESA IBÉRICA, ALCACHOFAS Y AJETES TIERNOS  
ARROZ DE REMOLACHA Y VERDURAS DE TEMPORADA  
ARROZ ROSSEJAT DE SEPIA CON PERICANA  
ARROZ MELOSO DE SOLOMILLO IBÉRICO, FOIE Y TRIGUEROS  
ARROZ DEL SENYORET  
ARROZ MELOSO DE CARRILLERAS Y TIRABEQUES  
ARROZ DE BACALAO Y COLIFLOR  
PAELLA VALENCIANA  
FIDEUÁ DE PATO Y SETAS  
FIDEUÁ DE VIEIRAS Y GULAS

## POSTRE

SORBETE DE NARANJA  
DULCES NAVIDEÑOS Y TURRONES  
CAFÉ E INFUSIONES

## BODEGA

VINOS SELECCIÓN LE MARQUIS  
AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS  
CAFÉ E INFUSIONES

40€

# MENÚ B



## ENTRANTE

TACO DE SALMÓN MARINADO, GUACAMOLE Y PICO DE GALLO  
CANELÓN DE CARRILLERA A LA ANTIGUA CON PERA, PASAS  
Y QUESO PARMESANO  
CROQUETA DE VIEIRAS CON LANGOSTINOS Y TRIGUEROS

## PRINCIPAL A ELEGIR

LOMO DE BACALAO CON PERICANA, GAMBAS Y PUERRO FRITO  
PRESA IBÉRICA EN SU JUGO CON PATATA Y SHIITAKE

## POSTRE

VAINA DE CHOCOLATE Y AVELLANAS, CRUMBLE DE GALLETA  
Y NARANJA  
DULCES NAVIDEÑOS Y TURRONES  
CAVA

## BODEGA

VINOS SELECCIÓN LE MARQUIS  
AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS  
CAFÉ E INFUSIONES

44€

# MENÚ C



## ENTRANTE

ALCACHOFAS CONFITADAS CON MEJILLONES ESCABECHADOS  
VIEIRAS A FEIRA, PURÉ DE PATATA TRUFADO Y HUEVAS DE SALMÓN  
CROQUETA DE PATO Y VERDURAS AL CURRY

## PRINCIPAL A ELEGIR

CALAMAR RIZADO CON GAMBAS, AJETES Y TRIGUEROS  
LOMO BAJO DE TERNERA RUBIA GALLEGA CON FOIE Y PATATA BRAVA

## POSTRE

GIANDUJA DE CHOCOLATE Y ESPUMA DE LIMÓN  
DULCES NAVIDEÑOS Y TURRONES  
CAVA

## BODEGA

VINOS SELECCIÓN LE MARQUIS  
AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS  
CAFÉ E INFUSIONES

46€



# MENÚ VEGANO



## ENTRANTE

ALCACHOFAS RELLENAS DE PASTA DE CACAO Y BROTES VERDES  
TORTITAS DE MAÍZ CON GUACAMOLE, BERENJENA A LA LLAMA  
Y CEBOLLA MORADA ENCURTIDA  
GYOZAS DE VERDURAS, CREMA DE PIQUILLOS Y PICO DE GALLO

## PRINCIPAL A ELEGIR

VERDURAS A LA PARRILLA CON ESPINACAS SALTEADAS  
ARROZ DE VERDURAS

## POSTRE

MANZANA ASADA AL CARAMELO Y HIERBABUENA  
DULCES NAVIDEÑOS Y TURRONES  
CAVA



# CÓCTEL NAVIDEÑO

DURACIÓN DEL CÓCTEL: 90 MIN  
6 € POR PERSONA PARA CADA ½ HORA DE SERVICIO DE BEBIDA EXTRA

## CANAPÉS FRÍOS

JAMÓN IBÉRICO CON TOSTAS DE PAN  
CRUJIENTE DE ENSALADILLA, ENCURTIDOS Y MAYONESA JAPONESA  
COCA DACSA CON ESGARRAET, BACALAO CONFITADO Y CREMA DE PIQUILLOS  
BROCHETA DE QUESO RIBERA DEL TAJO Y SOLOMILLO IBÉRICO  
SEPIA CON MAYONESA Y TOMATITOS SECOS

## CANAPÉS CALIENTES

BROCHETA DE LANGOSTINOS CON DULCE DE SOJA  
VASITO DE CREMA DE GAMBA Y VIEIRA  
CROQUETA DE QUESO AZUL, PERA Y NUECES CARAMELIZADAS  
BROCHETA DE POLLO SATAY, ESPUMA DE MELAKA Y SÉSAMO

## DULCES

MINI REPOSTERÍA  
DULCES NAVIDEÑOS Y TURRONES  
CAVA

## BODEGA

VINOS SELECCIÓN LE MARQUIS  
AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS

48€