

MENÚ NAVIDAD



SH INGLÉS
BOUTIQUE HOTEL

Valencia





MENÚ A



ENTRANTES

COCA DACSA DE BRANDADA DE BACALAO, PIMIENTOS DEL PIQUILLO
CARMELIZADOS 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



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



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



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