

MENÚ EMPRESAS

NAVIDAD 2026



HOTEL SH JÁVEA
SINGULAR  HOTELS

MENÚ NAVIDAD A

ENTRANTE (CENTRO MESA)

JAMÓN DE TREVÉLEZ Y QUESO MANCHEGO
TOMATE VALENCIANO, VENTRESCA DE ATÚN, CEBOLLETA Y ALCAPARRONES
ESGARRAET DE PIMIENTOS, BERENJENA A LA LLAMA Y SALAZONES

PRINCIPAL (A ELEGIR)

ARROZ DE COSTILLA IBÉRICA, SETAS Y ALCACHOFAS
ARROZ DE SEPIA, ALMEJAS Y JUDÍAS
PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y CONEJO
ARROZ DEL SENYORET
ARROZ DE PATO, PORTOBELLO Y TOMILLO
ARROZ NEGRO DE SEPIONETS CON ALIOLI
ARROZ MELOSO DE CARRILERAS Y TIRABEQUES

POSTRE

PIÑA COLADA, SORBETE DE MANGO Y COCO TOSTADO
DULCES NAVIDEÑOS Y TURRONES
CAVA

BODEGA

VINOS SELECCIÓN SH
AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS
CAFÉ E INFUSIONES

MENÚ NAVIDAD B

ENTRANTE (CENTRO MESA)

SALMÓN CURADO EN CÍTRICOS, MANZANA ÁCIDA Y CRÈME FRAÎCHE
COCA DE ACEITE, ANCHOA 00 Y PIQUILLOS CONFITADOS
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO Y MAYONESA DE TOMATE

PRINCIPAL (A ELEGIR)

BACALAO CONFITADO, PUERRO CREMOSO Y CRUJIENTE DE JAMÓN
SOLOMILLO IBÉRICO, SETAS TRUFADAS Y CREMOSO DE PATATA
ARROZ DE CIGALITAS Y AJETES TIERNOS

POSTRE

TARTA FINA DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA
MOUSSE DE CHOCOLATE, PAN Y AOVE
DULCES NAVIDEÑOS Y TURRONES
CAVA

BODEGA

VINOS SELECCIÓN SH
AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS
CAFÉ E INFUSIONES

MENÚ NAVIDAD C

ENTRANTE INDIVIDUAL (A ELEGIR)

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA Y YEMA CURADA
BUÑUELO DE BACALAO Y ALIOLI DE PIQUILLO

ENTRANTES (CENTRO MESA)

JAMÓN DE TREVÉLEZ Y QUESOS NACIONALES
GAMBAS SALTEADAS CON AJETES Y TOMATE SECO

PRINCIPAL (A ELEGIR)

COSTILLA DE VACA CONFITADA, CHIRIVÍA Y SALSA DE OPORTO
CORVINA, COLIFLOR CARAMELIZADA Y SALSA DE VINO BLANCO
ARROZ DE PATO, BOLETUS Y FOIE

POSTRE (A ELEGIR)

CREMOSO DE LIMÓN, MERENGUE Y HELADO DE JENGIBRE
MILHOJAS DE CHOCOLATE NEGRO Y SORBETE DE FRUTOS ROJOS
DULCES NAVIDEÑOS Y TURRONES
CAVA

BODEGA

VINOS SELECCIÓN SH
AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS
CAFÉ E INFUSIONES