

SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA

Valencia



for
singular
Christmas
singular
hotels



celebrémoslo juntos

sh-hoteles.com



Menú A

Entrante

Ensalada de rape marinado con langostinos y aliño de mostaza

Principal a elegir

Salmón en salsa de miso con ensalada de pepino y albahaca

Presa ibérica al Jerez con tomatitos a la menta y patata asada

Postre

Pastel de limón y merengue

Dulces navideños y turrones

Cava

Bodega

Vinos selección SH

Agua mineral, refrescos y cervezas

Café e infusiones



59€ por persona (IVA incl.)

celebrémoslo juntos



Menú B

Entrante

Tartar de atún rojo, crujiente de remolacha y mayonesa de lima kaffir

Principal a elegir

Lomo de bacalao, tallarines de verduras al jengibre y jugo de bogavante
Solomillo ibérico con jugo de boletus, parmentier de boniato y setas silvestres

Postre

Tarta cremosa de chocolate

Dulces navideños y turrones

Cava

Bodega

Vinos selección SH
Agua mineral, refrescos y cervezas
Café e infusiones



64€ por persona (IVA incl.)

celebrémoslo juntos



Puede completar la cena con un aperitivo de bienvenida

Chupito de quisquilla y gamba roja
Coca de aceite, requesón y sardina ahumada
Croqueta navideña
Hojaldre de foie y compota de higos

Menú A + aperitivo de bienvenida: **67 €** por persona (IVA incl.)

Menú B + aperitivo de bienvenida: **72 €** por persona (IVA incl.)



celebrémoslo juntos



Menú Vegano

Entrante

Trigueros, mayonesa de maíz y palomitas

Principal a elegir

Berenjena a la llama, curry verde y boletus

Canelón de calabacín relleno de verduras de temporada, pico de gallo y pistachos

Postre

Manzana asada al caramelo con hierbabuena

Dulces navideños y turrones

Cava

Aperitivo de bienvenida vegano

Chupito de crema de boletus y tofu trufado

Profiteroles al parmesano y anisetes

Wrap de verduras salteadas al curry

Sushi vegetal

*Los menús vegetarianos se cobrarán al mismo precio que el menú seleccionado para el evento



celebrémoslo juntos





Cóctel Navideño

Duración del cóctel: 90 min. 6 € por persona
para cada ½ hora de servicio de bebida extra

Canapés fríos

Pan de cristal, jamón ibérico Castro González y tomate seco

Blini de atún rojo, mango y salsa holandesa

Cornete de micuit de pato y gelée de higos

Erizo de mar, crema de berros y cúrcuma

Salmón gravlax con alcachofas en textura

Canapés calientes

Chupito de carabinero y gamba roja

Croqueta cremosa de jamón ibérico

Cremoso de celeri trufado y huevo de codorniz

Patata revolcona con torrezno de panceta ibérica

Berenjena asada con pulpo “torrat” y miso

Dulces

Repostería y dulces navideños

Turrónes

Cava

Bodega

Vinos selección SH

Agua mineral, refrescos y cervezas





Medio día, almuerzo estación temática

Degustación de arroces
(Paella valenciana, arroz del senyoret
y fideuà de marisco y boletus)

Noche, cena estación temática

Burguer bar

o

Tacos & baos bar

o

Pizzas & cocas de autor



70€ por persona (IVA incl.)

celebrémoslo juntos



SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA

Valencia

Reservas: 96 337 50 37

events.valencia.palace@sh-hoteles.com



celebrémoslo juntos

sh-hoteles.com

