

MENÚ EMPRESAS

NAVIDAD 2026



HOTEL SH VALENCIA PALACE
SINGULAR  HOTELS

MENÚ NAVIDAD 1

ENTRANTE

ENSALADA DE SALMÓN MARINADO,
VERDURAS DE TEMPORADA Y ALIÑO DE CILANTRO

PRINCIPAL (A ELEGIR)

MERLUZA DEL CANTÁBRICO, SALSA DE MARISCO Y PISTACHO
MELOSO DE TERNERA, PARMENTIER TRUFADO
CON BIMBI SALTEADO Y SALSA DE OPORTO

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE Y NUECES GARRAPIÑADAS
DULCES NAVIDEÑOS Y TURRONES
CAVA

BODEGA

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

MENÚ NAVIDAD 2

ENTRANTE

ENSALADA DE GAMBA ROJA, TOMATE VALENCIANO
Y FRUTAS TROPICALES A LA ALBAHACA

PRINCIPAL (A ELEGIR)

RODABALLO, TALLARINES DE VERDURAS AL JENGIBRE Y JUGO DE BOGAVANTE
COSTILLA DE VACA CON JUGO DE BOLETUS, TOMATITOS A LA MENTA
Y PATATAS PANADERA

POSTRE

TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE
DULCES NAVIDEÑOS Y TURRONES
CAVA

BODEGA

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

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 1

+ APERITIVO DE BIENVENIDA:

71€

POR PERSONA
(IVA INCL.)

MENÚ 2

+ APERITIVO DE BIENVENIDA:

75€

POR PERSONA
(IVA INCL.)

MENÚ VEGANO

ENTRANTE (A ELEGIR)

TRIGUEROS, MAYONESA DE MAÍZ Y PALOMITAS
TOMATE VALENCIANO, FRUTAS TROPICALES Y ALIÑO DE ALBAHACA

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

BODEGA

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

64€

POR PERSONA
(IVA INCL.)

+ APERITIVO DE BIENVENIDA VEGANO: 71€

CHUPITO DE CREMA DE BOLETUS Y TOFU TRUFADO
ROLLITO DE PASTA DE ARROZ, VERDURITAS Y SALSA SWEET CHILI
WRAP DE VERDURAS SALTEADAS AL CURRY
SUSHI VEGETAL

CÓCTEL NAVIDEÑO

DURACIÓN DEL CÓCTEL: 90 MIN.

8 € 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
CANELÓN DE PASTA DE ARROZ RELLENO DE MARISCO
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
TURRONES
CAVA

BODEGA

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

MEDIO DÍA (ALMUERZO)

ESTACIÓN TEMÁTICA:

DEGUSTACIÓN DE ARROCES
(PAELLA VALENCIANA, ARROZ DEL SENYORET
Y FIDEUÀ DE MARISCO Y BOLETUS)

NOCHE (CENA)

ESTACIÓN TEMÁTICA:

BURGER BAR / PIZZAS & COCAS DE AUTOR

Reservas
96 337 50 37
Events.valencia.palace@sh-hoteles.com

75€

POR PERSONA
(IVA INCL.)

MENÚ INFANTIL

PARA COMENZAR (CENTRO MESA)

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO SEMICURADO
CROQUETAS DE POLLO DE CORRAL

ENTRANTE

CALDO DE PUCHERO NAVIDEÑO CON PELOTA

PRINCIPAL (A ELEGIR)

MERLUZA A LA ROMANA Y ARROZ SALTEADO CON VERDURAS
SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS FRITAS
CANELONES DE POLLO ASADO CON BECHAMEL

POSTRE

TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE
DULCES NAVIDEÑOS Y TURRONES

BODEGA

AGUA MINERAL Y REFRESCOS