

GUINA OBERTA

SH VALENCIA PALACE

DEL 9 AL 19 DE ABRIL DE 2026



ALMUERZO

ENTRANTES

TARTAR DE VIEIRAS Y GAMBA ROJA CON MANGO
Y MOUSSE DE AGUACATE

CALAMAR DE PLAYA CON PICO DE GALLO
Y ALMENDRA TOSTADA

BAO DE PATO CON SALSA DE CHILE DULCE

PRINCIPAL

ARROZ MELOSO DE COLA DE GAMBA ROJA,
BOLETUS Y ALCACHOFAS

POSTRE

ARNADÍ DE CALABAZA ASADA Y HELADO DE TURRÓN

28€

POR PERSONA
(IVA INCL.)

Bebida no incluida

CENA

ENTRANTES

TARTAR DE VIEIRAS Y GAMBA ROJA CON MANGO
Y MOUSSE DE AGUACATE

CALAMAR DE PLAYA CON PICO DE GALLO
Y ALMENDRA TOSTADA

BAO DE PATO CON SALSA DE CHILE DULCE

PRINCIPALES (A ELEGIR UNO)

LOMO DE LUBINA CON SALSA DE CÍTRICOS Y TIRABEQUES

SOLOMILLO DE VACA CON MILHOJAS DE PATATA AGRIA
Y JUGO DE GROSELLA

POSTRE A ELEGIR

TORRIJA CON HELADO DE LECHE MERENGADA

TARTA DE NARANJA, ALMENDRAS Y CHOCOLATE

36€

POR PERSONA
(IVA INCL.)

Bebida no incluida

