

SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA
Valencia

Navidad 2019



Menú de empresa

Menú A

Centro de mesa

Jamón Ibérico Castro González,
queso de oveja curado con trufa negra

Pastisset de pan de especias con mi-cuit de pato
y gelée de oporto

Entrante

Tartar de salmón marinado y gamba roja con cítricos,
mousse de aguacate y crujiente de mango

Principal

(a elegir para el evento completo)

Lomo de bacalao con zamburiñas
y chutney de calabaza especiada

O

Terrina de cochinillo con compota de manzana verde
a la vainilla y gratén de Saboya a la trufa negra

Postre

Lingote de tres chocolates y crujiente de almendra marcona

Turrone, dulces Navideños y cava

Bodega:

Nodus sauvignon blanc, DO Utiel Requena

Audentia reserva, DO Valencia

Agua Mineral, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

Precio por persona: 52

Menú B

Centro de mesa

Jamón Ibérico Castro González,
queso de oveja curado con trufa negra

Pastisset de pan de especias con mi-cuit de pato
y gelée de oporto

Entrante

Vieiras doradas a la mantequilla sobre
cremoso de berberechos, jugo de perejil y trufa negra

Principal

Medallón de solomillo de vaca vieja con angulas de monte salteadas,
corazón de alcachofa y salsa Perigourdine

O

Lomo de merluza de pincho del Cantábrico
y carabinero con salsa holandesa al azafrán de hebra

Postre

Cheesecake de frambuesa con helado de caramelo

Turrone, dulces Navideños y cava

Bodega:

Nodus sauvignon blanc, DO Utiel Requena

Audentia reserva, DO Valencia

Agua Mineral, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

Precio por persona: 70

PARA EVENTOS AL MEDIO DIA, CONSULTAR NUESTRA OFERTA DE ARROCES

Precios en euros. IVA incluido.



Menú de empresa

Cóctel Navideño

Comida o cena

Canapés fríos

Pericana de pulpo a la gallega
Fartón de pavo asado con foie y trufa de Morella
Blinis de atún marinado con fresones y cítricos
Brocheta yakitori de mejillón y papada de cerdo
Brioche preñado de marisco y gulas

Canapés calientes

Croqueta de centolla con mahonesa cítrica
Piruleta de carabinero al ajillo con jugo de sus cabezas
Fingers vegetales con salsa romescu
Mini quiche de salmón al eneldo
Soufflé de patata con yema de huevo

Plato principal

Medio día:

Degustación de arroces (Paella Valenciana del senyoret y fideua de marisco con boletus)

Noche

*(elegir una opción
para el grupo completo):*

Zarzuela de marisco y pescado
Salteado de pollo al curry con almendras

Dulces

Repostería navideña mini
Turrónes, dulces Navideños y cava

Bodega

Nodus sauvignon blanc, DO Utiel Requena
Audentia reserva, DO Valencia
Agua Mineral, refrescos y cervezas

Precio por persona:
58

*Duración del servicio: 1'30
5€ por persona para cada ½ hora de servicio de bebida extra*

Nochebuena

Centro de mesa

Jamón Ibérico Castro González,
queso de oveja curado con trufa negra
Pastisset de pan de especias con mi-cuit de pato
y gelée de oporto

Entrante

Crema de galera con buey de mar

Del mar

Rape negro con naranja sanguina,
almendras asadas y patatas al azafrán de la Mancha

De la tierra

Terrina de cochinillo con compota de manzana
verde a la vainilla y gratén de Saboya a la trufa negra

Postre

Tartar de frutas a la canela con sorbete
de mandarina y crujiente de pomelo

Turrones, dulces Navideños y cava

Bodega

Louis Latour chardonnay Ardèche, Borgoña
Nodus summum reserva, DO Utiel Requena

Agua Mineral, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

Precio por persona:
80

Navidad

Centro de mesa

Jamón Ibérico Castro González,
queso de oveja curado con trufa negra
Pastisset de pan de especias con mi-cuit
y gelée de oporto
Piruleta de carabinero al ajillo con jugo
de sus cabezas

Entrante

Carpaccio de salmón marinado a la lima,
chalotas y bayas rosas

Arroces

(a elegir por mesa completa)

Arroz de carabineros con ajos tiernos

o

Arroz de bogavante con espárragos trigueros

o

Arroz de pluma Ibérica y boletus

Postre

Tarta de limón y merengue Italiano flambeado
Turrone, dulces Navideños y cava

Bodega

Camino de Magarin, verdejo sobre lías, DO Rueda
Las Pisadas crianza, DO Rioja

Agua Mineral, refrescos y cervezas
Cafés e infusiones

Precio por persona:
75

Nochevieja

Cocktail

Fartón de pavo asado con foie y trufa de Morella
Brocheta yakitori de mejillón y papada de cerdo
Ostra Gillaudeau con su picadillo
Cococha de merluza en pan de Kiko
Piruleta de carabinero al ajillo con jugo de sus cabezas
Croqueta de jamón Ibérico

Entrante

Veloute de calabaza con vieiras confitadas al cava

Del mar

Popieta de lenguado con langostino de Vinaroz
y bisque de cangrejo real

De la tierra

Solomillo de ciervo con cremoso de patata ratte
a la trufa blanca y reducción de frutos rojos

Dulce

"Naranja Valenciana"
Turrónes, dulces Navideños y cava

Bodega

Camino de Magarin, verdejo sobre lías, DO Rueda
Artadi Viña de Gain, DO Rioja
Gran Juve y Camps
Agua Mineral, refrescos y cervezas
Cafés e infusiones

Precio por persona:
135

Reyes

Centro de mesa

Jamón Ibérico Castro González,
queso de oveja curado con trufa negra

Sardina ahumada con pan de calabaza y queso fresco

Tomate Valenciano con anchoas del cantábrico

Arroces

(a elegir por mesa completa)

Arroz meloso de sepia con espárragos trigueros y ajos tiernos

o

Arroz al horno

Postre

Roscón de Reyes

Turrone, dulces Navideños y cava

Bodega

Louis Latour chardonnay Ardèche, Borgoña

Nodus summum reserva, DO Utiel Requena

Agua Mineral, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

Precio por persona:

55

Menú de niños

Centro de mesa o para compartir

Jamón Ibérico y queso semi curado

Gambas orly

Calamares a la romana

Croqueta de pollo de corral

Entrante

Caldo de puchero Navideño con pelota

Plato principal

Paella Valenciana deshuesada

o

Filete de Merluza a la andaluza

o

Hamburguesa de vaca rubia con pan de cristal
y patatas fritas caseras

Postre

Brownie explosivo de chocolate

Turrone, dulces Navideños y cava

Bodega

Cava Freixenet sin alcohol

Agua Mineral y refrescos

—
Precio por persona

30



SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA

Valencia

Paseo Alameda, 32_ 46023 Valencia Valencia, España

valencia.palace@sh-hoteles.com

Tel +34 963 375 037