

# MENÚS DE NAVIDAD

VALENCIA Y PROVINCIA



# INDICE

## ❄ VALENCIA

- 04· Pulpería Ligazón
- 05· El Poblet
- 06· Vuelve Carolina
- 07· Sagardi Valencia
- 08· Los Gómez
- 09· Puerta del Mar
- 10· Restaurante Orió
- 11· Alenar Bodega Mediterránea
- 12· Restaurante Civera
- 13· Lienzo
- 14· La Cigrona
- 15· L'encís
- 16· Restaurante Sucar
- 17· Tributo Brasas Bar
- 18· Taberna Mama Racha
- 19· Taberna la Mora
- 20· La Tahona de Celia
- 21· Restaurante Cruz Blanca
- 22· Asador Aurora
- 23· Alejandro Del Toro
- 24· Sra Cook
- 25· Casa Montaña
- 26· Restaurante El Trompo
- 27· Floraifauna
- 28· Misitio
- 29· Casa Borrás
- 30· Hispania Cortes Valencianas
- 31· Casino Cirsa
- 32· 17pecCati
- 33· Gastro Café Sabil
- 34· Bar Marvi
- 35· Vlué Arribar
- 36· La Marítima De Veles E Vents
- 37· Restaurante Félix

## ❄ PROVINCIA

- 38· L'estibador
- 39· L'Alquería Santa Ana
- 40· Mariano Tapería & Restaurante
- 41· Tentadro La Paz
- 42· Bergamonte
- 43· La Alquería De La Seu
- 44· Hotel Cullera Holiday
- 45· Can Cela
- 46· Hispania Alqueria Beniparrell
- 47· Hispania Masia De Las Estrellas
- 48· Alquería Villa Carmen
- 49· Casa Manolo
- 50· Sagardi Paterna

# DELIVERY



Hacer *click* sobre los locales para visualizar la oferta de *delivery* de cada uno de ellos.

## ❄ VALENCIA

- 07· Alenar Bodega Mediterránea
- 09· El Poblet
- 10· Vuelve Carolina
- 13· Lienzo
- 14· Restaurante Sucar
- 16· Taberna Mama Racha
- 18· Taberna la Mora
- 20· Asador Aurora
- 22· Sra. Cook
- 23· Casa Montaña
- 25· Floraifauna
- 33· Apicius
- 37· Restaurante Félix



## PROVINCIA

- 40· Mariano Tapería & Restaurante
- 43· L'Alquería de la Seu
- 46· Can Cela
- 50· Casa Manolo

# PULPERÍA LIGAZÓN

Calle arolas, Nº 11 bajo  
Valencia 46001  
T. 961 14 11 12 / 605 244 910  
pulperialigazon@gmail.com  
<https://es-es.facebook.com/pulperialigazon/>



## ❄ MENÚ PARA GRUPOS

### *Snack de Bienvenida*

#### *Entrantes*

- *Ensalada de Bacalao y salmón ahumados con fruta deshidratada y crujientes.*
- *Zamburiñas de las Rías Baixas (D.O).*
- *Pulpo al horno con crema de boniato y all i oli de ajo negro y crumble de maíz.*

#### *Principal a elegir*

- *Entrecot de añejo de ternera gallega con sus pimientos de Padrón.*
- *Bacalao a la plancha con all i oli de manzana y tirabeques crujientes.*

#### *Postre*

- *Surtido de tartas caseras y tarta de Santiago*
- Incluye botella de vino turbio/otros (2pers.) o similar en refresco y café.*

**29€ Iva Incluido**

## ❄ MENÚ DE NAVIDAD

*Día 25 de diciembre*

### *Snack de Bienvenida*

#### *Entrantes*

- *Crema de bogavante con tartar de gamba roja*
- *Ensalada de foie con manzana caramelizada y encurtidos.*
- *Pulpo al horno con crema de boniato, all i oli de ajo negro y crumble de maíz.*

#### *Principal a elegir*

- *Entrecot de añejo de ternera gallega con sus pimientos de Padrón.*
- *Solomillo de atún con berenjena a la llama y lágrimas de mayonesa de limón.*

#### *Postre*

- *Strudel de pera caramelizada y helado de turrón.*

*Bebida y café no incluidos*

**33€ Iva Incluido**

# EL POBLET

C/Correos 8-1  
Valencia  
T. 963 672 314  
elpoblet@elpobletrestaurante.com  
www.elpobletrestaurante.com

DELIVERY



## ❄️ MENÚ DÍA DE NAVIDAD

### **Bienvenida**

- Shot de calabaza y bombón de arroz.
- Selección de panes valencianos.

- Blini de erizos y caviar.
- Foie ahumado y boniato.
- Áspic de quisquillas al natural con almendra amarga.

- Consomé de cocido, sepia y anguila.
- La lubina hojaldrada homenaje Paul Bocuse.
- Cordero de oveja Guirra a baja temperatura con matices anisados.

- Chocolate oro.
- Turrón artesano.

### **98€/persona**

10% IVA incluido

(Las bebidas no están incluidas)



## ❄️ MENÚ DE NOCHEVIEJA

### **Cocktail de bienvenida**

- Bellini de caqui.
- Áspic de quisquillas curadas en algas del mediterráneo con merengue de leche de almendras.
- Blini de erizos de mar, caviar y hierbas frescas.
- Piel de boniato, foie asado y whisky de malta.

·Gamba roja de Dènia con té de bledas.

·Bearnesa de ostras a la brasa, edivias y berros.

·"Orzata amb fartos": guiso de pato azulón, setas de temporada y trufa negra.

·Beurre blanc de moluscos, rodaballo salvaje e hinojo marino encurtido.

·Chulaeta de vaca vieja madurada 45 días y tartaleta de zanahorias escabechadas.

·Carajillo de ron, café y especias.

·Rosa y champagne.

·Uvas de la suerte.

### **250€/persona**

10% IVA incluido

Incluye bodega, agua y café

No incluye bebidas de aperitivo y de sobremesa

# VUELVE CAROLINA

C/Correos 8  
T. 670 22 83 60  
vuelvecarolina@vuelvecarolina.com  
www.vuelvecarolina.com

DELIVERY



## ❄️ MENÚ NOCHEVIEJA

- Ostra michelada.
- Tiradito de vieiras con ceviche de aji amarillo, perlas de tapioca y menta.
- Cubalibre de foie gras con esponja de fruta de la pasión.
- Quiquillas bravas estilo "twoumble".
- Raya frita con escabeche de zanahoria y espinacas baby.
- Pastela de cordero al ras el hanout.
- Tarta de queso y frutos rojos al plato.
- Uvas de la suerte.

**74€ persona**

## ❄️ MENÚ DÍA DE NAVIDAD

- Sam "cocktail de gambas".
- Pizza fría de atún rojo con vinagreta de sishos.
- Cubalibre de foie gras con escarcha de limón
- Brioche al vapor relleno de carrillera estofada al curry rojo.
- Arroz meloso de sepia y pelota de navidad.
- Bosque de chocolate.
- Dulces navideños.

**48€ persona**



# SAGARDI VALENCIA

Cc. Heron City – Avda. de la Industria, 7  
Paterna  
T. 679 202 040  
reservas@gruposagardi.com  
www.gruposagardi.com



## ❄️ MENÚ 1 – ARALAR

### Aperitivo

·Txistorra de Orio.

### Entrantes

·Paté de campaña de Ibai al horno de leña.  
·Croquetas de jamón ibérico.  
·Morcilla vizcaína a la parrilla.

### Principal a escoger

·Magret de pato de Iparralde con manzana de sidra.  
·Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain).

### Acompañamiento

·Ensalada de lechuga y cebolleta de la huerta de Hernani.

### Postre

·Tarta fina de manzana al Sagardoz.

·Turrón artesano

·Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature.

·Nuestro pan artesano de harina molturada a la piedra.

**47€ Iva Incluido** Bebida aparte

## ❄️ MENÚ 2 – BASERRI

### Aperitivo

·Txistorra de Orio.

### Entrantes

·Ensalada de lechuga y cebolleta de la huerta de Hernani.  
·Tortilla de bacalao estilo Roxario.  
·Croquetas de jamón ibérico.  
·Morcilla vizcaína a la parrilla.

### Principal

·Txuletón de vaca vieja (400g. por persona).

### Acompañamiento

·Pimientos del piquillo estilo Tolosa.

### Postre

·Tarta fina de manzana al Sagardoz.

·Turrón artesano

·Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature.

·Nuestro pan artesano de harina molturada a la piedra.

**54€ Iva Incluido** Bebida aparte

# LOS GÓMEZ

Calle Correos N°10,  
Valencia  
T. 963 940 008  
taberna@grupogomez.es  
www.losgomeztaberna.com

## ❄ MENÚ 1

### **Entrantes a compartir**

- Tabla Los Gómez: embutidos de bellota y quesos valencianos.
- Tempura de berenjenas con salsa de soja y miel.
- Buñuelitos de bacalao son all i oli casero.

### **Plato principal a elegir**

- Arroz del senyoret con pescado de roca y marisco pelado (Mín 2 personas).
- Carrillada ibérica en su jugo con setas, parmentier de parmesano y chips de yuca.
- Bacalao al horno con muselina de ajo suave y pisto valenciano.
- Arroz meloso marinero con pescado de roca
- Suprema de salmón a la parrilla con espinacas salteadas con jamón y mornay de parmesano (+2€ por persona).
- Entrecot del País Vasco a la brasa con patatas y pimiento del padrón (+6€ p.p).

### **Postres**

- Surtido de repostería casera.
- Pan bebida y café incluidos

**29€ IVA Incluido**

## ❄ MENÚ DÍA DE NAVIDAD

### **Entrantes a compartir**

- Puntillas en su tinta con habitas.
- Huevos revueltos con patatas y jamón de bellota.
- Tataki de atún con pimientos al carbón y tomate confitado.
- Surtido de ibéricos D.O. Salamanca.
- Buñuelitos de bacalao caseros con all i oli.

### **Plato principal a elegir**

- Arroz del senyoret con sepia, langostinos y pescado de roca (Min 2 personas).
- Carrillada ibérica en su jugo con setas, parmentier de parmesano y chips de yuca.
- Bacalao al horno con muselina de ajo suave y pisto valenciano.
- Arroz meloso de bogavante (+6€ por persona, mín. 2 personas).
- Rodaballo a la antigua con patata, cebolla y vino blanco (+6€ por persona).
- Entrecot del País Vasco a la brasa con patatas y pimiento del padrón (+6€ p.p).

### **Postres**

- Surtido de repostería casera y dulces navideños.
- Bebida y café no incluidos.
- Opción de barra libre +10€ por persona.

**50€ IVA incluido**



# PUERTA DEL MAR

Calle Transits Nº4  
Valencia  
T. 963 940 008  
puertadelmar@grupogomez.es  
www.restaurantepuertadelmar.com



## ❄️ MENÚ 1

### **Entrantes a compartir**

- Puntillas en su tinta con habitas y polvo de jamón.
- Tempura de berenjenas con salsa de soja y miel.
- Surtido de ibéricos D.O. Salamanca.
- Colección de tomates, mozzarella de búfala, albahaca y vinagreta de pistachos.
- Plato principal a elegir.
- Arroz del senyoret con sepia, langostinos y pescado de roca (Min 2 personas).
- Carrillada ibérica en su jugo con setas, parmentier de parmesano y chips de yuca.
- Bacalao al horno con muselina de ajo suave y pisto valenciano.
- Arroz meloso de bogavante (+6€ por persona, mín. 2 personas).
- Rodaballo a la antigua con patata, cebolla y vino blanco (+6€ por persona).
- Entrecot del País Vasco a la brasa con patatas y pimienta del padrón (+6€ p.p).
- Nuestro chuletón de Tolosa a la brasa de 1kg aprox (+9€ por persona, Min. 2 personas)

### **Postres**

- Surtido de repostería casera.  
Incluye pan, vino de la casa, refrescos, agua y café durante la comida

**32€ IVA incluido**

## ❄️ MENÚ DÍA DE NAVIDAD

### **Entrantes a compartir**

- Puntillas en su tinta con habitas.
- Huevos revueltos con patatas y jamón de bellota.
- Tataki de atún con pimientos al carbón y tomate confitado.
- Surtido de ibéricos D.O. Salamanca.
- Buñuelos de bacalao caseros con alioli.

### **Plato principal a elegir**

- Arroz del senyoret con sepia, langostinos y pescado de roca (Min 2 personas).
- Carrillada ibérica en su jugo con setas, parmentier de parmesano y chips de yuca.
- Bacalao al horno con muselina de ajo suave y pisto valenciano.
- Arroz meloso de bogavante (+6€ por persona, mín. 2 personas).
- Rodaballo a la antigua con patata, cebolla y vino blanco (+6€ por persona).
- Entrecot del País Vasco a la brasa con patatas y pimienta del padrón (+6€ p.p).

### **Postres**

- Surtido de repostería casera y dulces navideños.  
·Bebida y café no incluidos.  
·Opción de barra libre +10€ por persona.

**50€ IVA incluido**



# RESTAURANTE ORIO

C/ San Vicente Mártir 23  
Valencia  
T. 679 202 040  
reservas@gruposagardi.com  
www.gruposagardi.com

## ❄️ MENÚ 1 – GORBEA

### Aperitivo

·Gilda.

### Para compartir

·Ensalada Orio.  
·Croquetas artesanas de jamón ibérico.  
·Tortilla de bacalao.

### Principal

·Entrecôte de vaca vieja con patata panadera.

### Postre

·Goxua.  
  
·Turrón artesano.  
·Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature.

Nuestro pan artesano de harina molturada a la piedra.

**42€ Iva Incluido** Bebida aparte

## ❄️ MENÚ 2 - ARRANTZALE

### Aperitivo

·Ostra Spécial de Claire de Marennes-Oléron.

### Para compartir

·Tartar de atún rojo de almadraba de Barbate, guindilla de Ibarra.  
·Mejillones al txakoli.  
·Croquetas de jamón ibérico.  
·Tortilla de bacalao.

### Principal

·Pescado de la lonja a la donostiarra.

### Postre

·Goxua.  
  
·Turrón artesano.  
·Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de harina molturada a la piedra

**47€ Iva Incluido** Bebida aparte

Disponibilidad del menú: de 13:30h a 23:00h todo el mes de diciembre.

# ALENAR BODEGA MEDITERRÁNEA

Carrer de Martínez Cubells, 6  
46002 València  
T. 960 039 603  
hola@alenarbodega.com  
alenarbodega.com

DELIVERY



## \* MENÚ

*Ensalada Alenar*  
*Anchoas "00" del Chef con miel*  
*Tabla Mixta de Jamón y Queso*  
*Coques Tradicionales*  
*Postre casero*

### 25€ Iva Incluido

*Toda nuestra carta está en delivery. Con un descuento del 10% si pide a través de nuestra web con el código Alenar10.*





# RESTAURANTE CIVERA

C/Mossen Femades,10  
Valencia  
963 529 764  
civera@marisqueriascivera.com  
www.marisqueriascivera.com

## ❄ CARIBE

### *Para Compartir*

- Jamón Ibérico a cuchillo.
- Flor de tomate con ventresca en aceite de oliva.
- Chanquete con una cima de corral.
- Pan de pueblo al natural.

### *Plato principal (a elegir)*

- Arroz del senyoret o daditos de merluza a la andaluza.

### *Postre*

- Tarta de mousse limón y helado de merengada.

·Café Oquendo / Dulcecito de la casa.

**39,50€ IVA Incluido**

Bodega no incluida.

## ❄ MEDITERRANEO

### *Para Compartir*

- Jamón Ibérico a cuchillo.
- Pulpo a feira con cachelos.
- Quisquilla de playa cocida (80 grs por persona).
- Pan de pueblo al natural.

### *Plato principal (a elegir)*

- Arroz negro con all i oli gratinado o lubina al estilo Civera o entrecotte al estilo "campero".

### *Postre*

- Tarta de frutos rojos y helado de vainilla.

·Café Oquendo / Dulcecito de la casa.

**48,50€ IVA Incluido**

Bodega no incluida.

# LIENZO

Plaça de Tetuán, 18, Bajo Derecha,  
46003 Valencia  
T. 963 521 081  
info@restaurantelienzo.com  
www.restaurantelienzo.com

DELIVERY



## ❄ MENÚ NAVIDAD

*(Servicio de pan y aceite. No incluye bebidas)*

### Recepción en mesa

- Jamón y quesos.
- Snacks.
- Caldo de puchero y pilota dacsá.
- Turrón de piñón nacional.
- Tartar de gamba blanca, salsa marinera y espuma de lima.

### Entrantes

- Escabeche de manzana esperiega de Ademuz y bonito.
- Calamar dashi y encurtidos.
- Alcachofa, rovellons y trufa.

### Principal a elegir

- Salmonete de roca , yuca y leche de coco o Cochinillo y Caquí.

### Postre

- Chocolate del mediterráneo, whisky y oro.

**55€ IVA Incluido**

## ❄ MENÚ NOCHEVIEJA

*(incluye servicio de pan y aceite, no incluye bebidas)*

### Snacks

- All i pebre crujiente.
- Ostra muselina de jerez y caviar.
- Tartar de gamba blanca, salsa marinera y espuma de lima.

### Entrantes

- Quisquillas, americana de calabaza.
- Calamar dashi y encurtidos.
- Alcachofas rovellons y trufa.
- Coulant de cangrejo, patata y huevo.

### Principal

- Terнера, boletus y foie.

### Postre

- Chocolate del Mediterráneo, whisky y oro.

*Incluye cotillón y uvas de la suerte.*

**80€ IVA Incluido**

# LA CIGRONA

Carrer dels Serrans, 22, 46003  
València  
T. 963 153 752  
info@lacigrona.com  
<https://www.lacigrona.com/menus/>



## ❄ MENÚ 1

*(Navidad Grupos)*

### **Entrantes para compartir al centro de mesa**

- Surtido de Ibéricos.
- Titaina con tostas.
- Puntilla a la andaluza.

### **Plato principal para elegir entre:**

- Arroz  
*(Elegir un arroz de las opciones disponibles, mismo arroz para todos los que deseen arroz)*
- ó corvina asada con sanfaina ó Solomillo ibérico con salsa moscatel y uvas pasas.

### **Postre**

- Tarta de manzana con helado de vainilla.

### **Bebidas**

- Vino blanco y tinto de la casa Las Camelias
- Agua, cervezas, refrescos, café o infusión.
- Copa de cava brut con el postre.

**30,00€ IVA Incluido**

### **Arroces y fideuá disponibles**

- Paella tradicional valenciana (Pollo, conejo y verduras autóctonas)
- Paella del "senyoret" (Pescado y marisco pelado)
- Arroz meloso de pato setas y trufa

*(Uno de los arroces más solicitados por nuestros clientes)*

- Arroz meloso marinero con alcachofas
- Fideuá de rape y gambas

## ❄ MENÚ 2

*(Navidad Grupos)*

### **Entrantes para compartir al centro de mesa**

- "Coca d'Oli" con "espenca" y sardina anchoada
- Titaina con tostas
- Gamba frita
- Bravas "la Cigrona"

### **Plato principal para elegir entre:**

- Arroz  
*(Elegir un arroz de las opciones disponibles, mismo arroz para todos los que deseen arroz)*
- ó Rodaballo con verduritas salteadas
- ó Presa ibérica al grill con reducción de Oporto

### **Postre**

- Pudín de horchata y "fartons" con helado cremoso de horchata

### **Bebidas**

- Vino blanco y tinto de la casa Las Camelias
- Agua, cervezas, refrescos, café o infusión
- Copa de cava brut con el postre

**35€ IVA Incluido**

# RESTAURANTE L'ENCÍS

C/ Félix Pizcueta 13 bajo  
T. 960 644 554  
www.restaurantelencis.com  
restaurantelencis@gmail.com

## ❄ MENÚ

### Aperitivo

·Aceituna gordal rellena de naranja sobre gelatina de vermú rojo.

### Entrantes

·Paté de mejillones con chips caseros de patata morada.  
·Gambón rosa de Mozambique a la sal con pomelo y gel de lima.  
·Berlina de magret con foie tostado y chutney de fresa.

### Primer plato

·Nigiri jumbo de atún rojo con aguacate a la llama y cremoso de teriyaki

·Sorbete de agua de Valencia al estilo L'Encís.

### Plato principal

·Solomillo de ternera a la brasa con aire de regaliz y crema de castañas asadas.

### Postre

·Surtido postres caseros.  
·Polvorones.  
·Bebida incluida durante la comida.

SE HA DE RESERVAR CON ANTELACIÓN  
(Mínimo 5 días antes)

**45€ IVA Incluido**



# RESTAURANTE SUCAR

Reina Doña Germana 4  
Valencia  
T. 961 001 418  
info@sucarvlc.es  
www.sucarvlc.es

DELIVERY



## \* MENÚ (Día 25 Diciembre)

### **Entradas (Centro mesa)**

- Láminas de Presa ibérica, asadillo de Verduras, Mozzarella.
- Coca de Bacalao y Espinacas.
- Boletus a la brasa, vinagreta de Piñones y Lascas de Parmesano.
- Rustido de Alcachofas y Sepionet.

### **Principal ( a elegir)**

- Dorada con Pimiento y Berenjena a la Brasa (para 2 pax) ó Lomo bajo de Ternera, Patatas y Pimientos de Padrón ó Puchero Valenciano ( min 2 pax) ó Besugo Rojo a la Brasa, Ajo y Guindilla (min 2 pax, suplemento 6€ pax) ó pPaletilla de Cordero Lechal ( suplemento 6€ pax).

### **Postre ( Centro mesa)**

- Tarta de Chocolate al 70% cacao
- Milhojas de mantequilla noisette
- Piña natural

- Turrones Artesanales

### **Bodega**

- Del Moro D.O Valencia
- Marqués de Griñón Cerro La Hormiga D.O Rueda
- Cava D.O Valencia

**60€ Iva Incluido**



# TRIBUTO BRASAS BAR

Calle Ciscar nº24 bajo  
T. 963 034 888  
direccion@tributoseleccion.com  
www.tributobrasasbar.com

## ❄️ MENÚ NOCHEBUENA / NAVIDAD

### *Para empezar*

- Jamón ibérico D.O. Guijuelo cortado a cuchillo con su pan tostado y tomatito rallado.
- Ostra de Gillardeau.
- Vieiras gratinadas con all i oli de miel y jamón.
- Alcachofa a la brasa con espuma de foie y cecina de León.
- Albóndigas de txuletón de vaca vieja al teriyaki con patatas paja.
- Sopa navideña.

### *Principal a elegir*

- Txuletón clandestino premium de vaca vieja con su guarnición.
- Merluza con crema de calabaza, verduritas y crujiente de jamón.

### *Dulce final*

- Postre especial de Navidad by David Pallás.
- Dulces de Navidad.

### **45€ Iva Incluido**

No incluye bebida

## ❄️ MENÚ NOCHEVIEJA / AÑO NUEVO

### *Para empezar*

- Jamón ibérico D.O. Guijuelo cortado a cuchillo con su pan tostado y tomatito rallado.
- Ostra de Gillardeau.
- Erizo de mar gratinado con su jugo al Brandy.
- Alcachofa a la brasa con espuma de foie y cecina de León.
- Albóndigas de txuletón de vaca vieja al teriyaki con patatas paja.
- Sopa navideña.

### *Principal a elegir*

- Txuletón clandestino premium de vaca vieja con su guarnición.
- Corvina en papillote con boletus y trufa.

### *Dulce final*

- Postre especial de Navidad by David Pallás.
- Dulces de Navidad.

### **45€ Iva Incluido**

No incluye bebida

# MAMA RACHA TABERNA

C/Ciscar, 15.  
46005 Valencia.  
T. 960 065 558  
info@mamaracha.es  
www.mamaracha.es



## ❄️ MENÚ 1 a partir de 4 personas

### Para compartir...

- Ensaladilla rusa con espuma de mayonesa y wasabi.
- Tartar de atún con guacamole y mermelada de mango agridulce.
- Croquetas caseras de setas y trufas.
- Patatas bravas estilo Mama racha.
- Cristal caliente de quesos gratinados, aceite de oliva y orejones de naranjas.
- Entraña de ternera a las brasas con patatas fritas y salsa chimichurri.

· Postres variados de la casa.

Incluye un (1) agua, refresco, cerveza o aperitivo de recepción.

Vino Tinto La Tribu (Valencia) o Vino Blanco Angosto (D.O. Valencia),  
(1 botella cada 3 personas).

Cafés y chupitos invitación de la casa.

**25€ Iva Incluido**

## ❄️ MENÚ 2 a partir de 4 personas

### Para compartir...

- Ensalada Berta (Ventresca de atún, tomate de temporada y olivas negras.)
- Jamón ibérico de cebo de campo con tomate restregado y sus tostas.
- Empanada criolla de ternera estilo argentino.
- Nem de salmón, mix de verdes, salsa de sriracha y salsa de gengibre.
- Huevos rotos con foie y sésamo negro.
- Pulpo a las brasas con mousse de patatas y aceite de pimentón.

· Postres variados de la casa.

Incluye un (1) agua, refresco, cerveza o aperitivo de recepción.

Vino Tinto La Tribu (Valencia) o Vino Blanco Angosto (D.O. Valencia),  
(1 botella cada 3 personas).

Cafés y chupitos invitación de la casa.

**28€ Iva Incluido**

Las copas no están incluidas en el precio. Las tapas se calculan 1 cada 4 personas aproximadamente. La bebida no es libre, se comienza a servir a partir de que estén todos los comensales presentes.

· Quien consume el Menú tiene promoción en copas de: Gin Tonic Premium Malfi, Ron Cola Barceló, Cutty Sark con Coca Cola a 5,00 euros.

# TABERNA LA MORA

C/ San Francisco de Borja, 1.  
46007 Valencia  
T. 963 813 959  
www.lamorataberna.com  
info@lamorataberna.com

DELIVERY



## ❄️ MENÚ 1

- Ensalada Berta (Ventresca de atún, tomate de temporada y olivas negras).
- Rollo estilo vietnamita con salmón ahumado, mix de verdes, mayonesa de sriracha y salsa de jengibre.
- Patatas bravas estilo La Mora.
- Cristal caliente de quesos gratinados, aceite de oliva y orejones de naranjas.
- Huevos rotos con foie y sésamo negro.
- Entraña de ternera con patatas fritas y salsa criolla.
  
- Postres de la casa variados.
  
- Vino tinto La Tribu o Blanco Angosto Joven D.O. Valencia (1 botella cada 3 personas).
- Cervezas, refrescos, agua.
  
- Dulces navideños.
  
- Cafés y chupitos invitación de la casa.

**25€ Iva Incluido**

## ❄️ MENÚ 2

- Ensalada Melosa (Lechugas variadas, quesos surtidos, frutos secos garrapiñados en vinagreta de miel).
- Cristal frío de ternera cocida con finas hierbas, bañado con salsa de mayonesa, atún, alcaparras y pimientos asados en almíbar.
- Tartar de atún con guacamole y chutney de mango.
- Empanada argentina criolla de ternera.
- Tempura de Bacalao con ali olí de pimientos del piquillo.
- Entrecot nacional con patatas estilo la Mora acompañado de salsa chimichurri.
  
- Postres de la casa variados.
  
- Vino tinto DO Prado Rey Roble o Vino Blanco DO Valencia Angosto Joven (1 botella cada 3 personas).
- Cervezas, refrescos, agua.
- Dulces navideños
- Cafés y chupitos invitación de la casa.

**29€ Iva Incluido**

Las copas no están incluidas en el precio. Las tapas se calculan 1 cada 4 personas aproximadamente. La bebida no es libre, se comienza a servir a partir de que estén todos los comensales presentes.

· Quien consume el Menú tiene promoción en copas de: Gin Tonic Premium Malfi, Ron Cola Barceló, Cutty Sark con Coca Cola a 5,00 euros.

# LA TAHONA DE CELIA

C/ Carretera Escrivá, 3  
València  
T. 960 119 617  
latahonadecelia@gmail.com



## ✳ MENÚ NAVIDAD

### *Entradas centro de mesa*

- Surtido Ibérico, Jamón Serrano y Queso.
- Pan tostado con Tomate natural y All i Oli.
- Calamares.
- Berenjenas a la miel.
- Gambón a la plancha, tres por ración.

### *Plato Principal a elegir*

- Entrecot de Buey con guarnición.
- Bacalao con base de pisto y muselina suave de ajo.
- Postre a compartir al centro de mesa y café.

### **28€ IVA Incluido**

*Bebida no incluida.*



# RESTAURANTE CRUZ BLANCA

Avenida Giorgeta Nº35  
València  
T. 963 417 844  
centralabbey@yahoo.es  
www.cruzblancavalencia.jimdo.com

## ❄ MENÚ especial ½ día (solo válido ½ día)

### Entrantes para compartir

- Tabla de ibéricos con queso al centro.
- Sartén de huevos rotos con patatas y chistorra.
- Ensalada cesar.
- Calamares a la andaluza.

### Segundos a elegir

- Arroces del día.
  - Solomillo ibérico con guarnicion\*.
  - Chuletas de cordero con guarnicion.
  - Filetes de pechuga plancha\*.
  - Emperador con guarnicion.
  - Sepionet con guarnicion.
- (Salsa roquefort o pimienta)

Postre, café, chupito o cava

·Barra libre de bebidas durante servicio de la comida

### 18,50€ Iva Incluido

Este menu con entrecot de segundo 21.00€

Las bebidas de antes de empezar la comida no entran en el menu.

Las cervezas de importación llevan suplemento en el precio del menu.

## ❄ MENÚ especial cenas

### Entrantes para compartir

- Tabla de ibéricos y queso.
- Ensalada de queso de cabra y nuece.
- Camembert frito con confitura de tomate.
- Sarten de huevos rotos con patatas y chistorra.

### 2º plato a elegir

- Solomillo ibérico (plancha, salsa roquefort o pimienta).
  - Carrillada iberica con guarnicion\*.
  - Chuletas de cordero.
  - Sepionet con guarnición.
  - Filetes de pechuga (plancha, salsa roquefort o pimienta).
  - Emperador con guarnicion.
  - Dorada con guarnicion.
- \*(Sabados , domingos y festivos).

### Surtido de postres

Barra libre de BEBIDAS durante la cena (cerveza, sangria, vino, refrescos aguas)

Las cervezas de importación llevan suplemento en el precio del menú

Tu menú con vino bo de vicente gandia por 1€ más por comensal

Café

Chupito o CAVA

**22,95€ Iva Incluido**

**25,45€ Iva Incluido** con entrecot de segundo

Los envases para llevar tendrán un coste de 0.25€.

Minimo 2 personas

\*precio POR PERSONA\* IVA INCLUIDO.



# ASADOR AURORA

Calle del Bachiller N°1  
Valencia  
T. 963 600 979  
www.asadoraurora.es  
hola@asadoraurora.es

## ❄️ MENÚ CASTILLA

*Centro de Mesa  
Ensalada Mixta  
Morcilla de Burgos  
Revuelto de Setas*

### **2º Plato**

*Lechazo Asado en horno de Barro con Leña*

### **Postre**

*Leche frita con canela*

### **Bebidas**

*Ribera de Duero (Crianza)  
Agua  
Cerveza  
Refrescos  
Sorbete de limón al cava  
Café*

**42,80 € Iva Incluido**

DELIVERY



## ❄️ MENÚ ARANDA

*Centro de Mesa  
Jamón Ibérico de Bellota  
Pintada Escabechada  
Morcilla de Burgos  
Revuelto de Setas*

### **2º Plato**

*Lechazo Asado en horno de Barro con Leña*

### **Postre**

*Leche frita con canela*

### **Bebidas**

*Ribera de Duero (Crianza)  
Agua  
Cerveza  
Refrescos  
Sorbete de limón al cava  
Café*

**52,43 € Iva Incluido**





# ALEJANDRO DEL TORO

Carrer d'Amadeu de Savoia, 15,  
46010 Valencia  
T. 963 934 046  
www.restaurantealejandrodeltoro.com  
info@restaurantealejandrodeltoro.com

## ❄ MENÚ NOCHEBUENA

### Aperitivos centro mesa

- Beurre Blanc con espárrago y berberecho.
- Blinis de salmón marinado con huevas de pez volador.
- Jamón ibérico con gelatina de tomate a la albahaca.
- Mini mac foie con mermelada de violeta.
- Croqueta de olla valenciana con hummus de garbanzo.

### Primero

- Ravioli de merluza con bisque de camarón rojo.

### Pescado

- Corbina con tallarín de calamar de playa y cremoso de acelga.

### Carne

- Secreto de cerdo ibérico ahumado.

### Postre

- Nuestro turrón de castaña con leche merengada y piñones garrapiñados.
- Petits fours.

### 75€ Iva Incluido

Bodega y licores no incluidos

## ❄ MENÚS DE NOCHEVIEJA

### Aperitivos centro mesa

- Beurre Blanc con espárrago y berberecho.
- Blinis de salmón marinado con huevas de pez volador.
- Jamón ibérico con gelatina de tomate a la albahaca.
- Mini mac foie con mermelada de violeta.
- Croqueta de olla valenciana con hummus de garbanzo.

### Primero

- Ravioli de dorada con tortita de camarón.

### Pescado

- Corbina con tallarín de calamar de playa y cremoso de acelga.

### Carne

- Secreto de cerdo ibérico ahumado.

### Postre

- Frutos rojos con nata helada, rosas y choco blanco.
- Cotillón y uvas.
- Petits fours.

### 135 € Iva Incluido

Bebida y licores no incluidos

# SRA. COOK

Calle Alboraya, 72  
Valencia  
T. 960 719 274  
www.sracook.net  
sracookvalencia@gmail.com

DELIVERY



## ❄ MENÚ PUCHERO, COMO EN CASA

*Aperitivo de bienvenida*

### **Entrantes**

- Tartár de dorada con cítricos.
- Flores de alcachofa en jugo de jamón.
- Paté casero de pollo y manzana salteada con gelatina de Oporto.

### **Principal**

- Cocido Valenciano de Navidad.
- Sopa de fideos con garbanzos.
- Carne del cocido.
- Verdura del cocido.

### **Postre (a elegir)**

- Tronco de Navidad.
- Crema helada de naranja y merengue.
  
- Café/infusiones.
- Dulces Navideños.
- Cava Valenciano Brut Nature.

**32€ Iva Incluido**

## ❄ MENÚ ¿CARNE O PESCADO?

*Aperitivo de bienvenida*

### **Entrantes**

- Croquetas de marisco
- Paté casero de pollo y manzana salteada con gelatina de Oporto
- Crema de setas y castañas

### **Principal (a elegir)**

- Carrillera Ibérica al PX
- Lomo de salmón en aceite de limón

### **Postre (a elegir)**

- Crema helada de naranja y merengue
- Tronco de Navidad
  
- Café/infusiones
- Dulces Navideños
- Cava Valenciano Brut Nature

Tenemos menú para niños.  
Consulten nuestro menú vegetariano  
Días de vigencia del menú y horario- 25 de diciembre  
Comida De Navidad

**32€ Iva Incluido**

# CASA MONTAÑA

Calle José Benlliure 69  
Valencia  
T. 963 672 314  
info@emilianobodega.com  
www.emilianobodega.com



## ❄ MENÚ DEGUSTACIÓN 1836

*Nuestro chef ha confeccionado este menú con una selección de nuestras tapas más representativas en formato degustación.*

- *Atún rojo del mediterráneo marinado a las siete especias.*
- *Habas estofadas (michirones).*
- *Patatas bravas de secano de los Montes Universales.*
- *Universales.*
- *Croqueta de bacalao.*
- *Pimiento del piquillo relleno.*
- *Solomillo de "vacuno especial" trinchado con ajos tiernos.*
- *Tocinito.*
- *Café exprés.*
- *Pan rústico de tetilla (alta hidratación).*

**30€ IVA Incluido**

- ❄ *Ensalada de tomate de variedad tradicional.*
- *Patatas bravas de secano de los Montes Universales.*
- *Puerro templado a la vinagreta de tartufo.*
- *Pimientos del padrón.*
- *Revuelto de huevos ecológicos de Titaguas y verdura de temporada.*
- *Parrillada de verduras de temporada.*
- *Queso curado de oveja de la Mancha Dehesa de los Llanos.*
- *Tocinito de cielo con mermelada de tomate.*
- *Café Exprés.*
- *Pan rústico de tetilla (alta hidratación).*

**30€ IVA Incluido**

## Menú DEGUSTACIÓN VEGETARIANO



# EL TROMPO

Paseo marítimo módulo 10  
Valencia  
T. 963 550 383  
e.trompo@hotmail.com  
<https://www.eltromporestaurante.com/restaurante-malvarrosa-carta>

## ❄ MENÚ DE NAVIDAD

- *Tacita de caldo*
- *Surtido de snacks*  
(Piruletas de queso, Mini conos de queso crema, salmón ahumado y camembert, tostas de pan tramezzino con mantequilla trufada, jamón de pato y pimienta rosa, crujiente de verduras con soja)
- *Canelón frío de marisco.*
- *Voulavent relleno de vichyssoise, salmón y cigalas.*
- *Crujiente de gambas con mayonesa de lombarda y salsa teriyaki.*
- *Meloso de Bogavante o carrillera de ternera al Oporto con chips de patata violeta y yuca o suprema de merluza de pincho al albariño con encurtido de rosas.*
- *Semifrío de higo con confitura de uvas moscatel y pasas*

*Bebida, café y dulces navideños*

**39€ Iva Incluido**

## ❄ MENÚ DE NIÑOS

### **Entrantes**

- *Surtido de calamares, croquetas y piruletas de queso.*

### **Plato Principal**

- *Paella valenciana.*

### **Postres**

- *Copa de helado variada.*
- *Bebidas y dulces navideños.*

**19€ Iva Incluido**



# FLORAIFAUNA

Calle Espadan 31  
Valencia  
T. 699 771 176  
spiralsun55@gmail.com  
www.facebook.com/floraifauna.food/



## ❄️ MENÚ CUBIERTO

- Pa Pa Yayo pan artesano de espelta integral del Cabanyal 130gr. (v)
- Kimchi Kraut Klan ensalada de col lombarda y blanca, manzana, chili y especias 130gr x 2 (v)
- Quesius Clay queso crema no-lácteo de pipas de girasol, mermelada casera 100gr xv2 (v)
- Rolling Scones disco de patata a la plancha, sriracha brava 230gr x 2 (v)
- Torrez-no de Quart crujientes tiras adobadas de seitán de espelta casero y limoneta de piparra 180g (v)
- Itameshi lasagnita bolognesa de proteína de soja no-gmo, nori y bechamel de wasabi 200gr + 1u (v)
- El Dorado arroz con leche vegetal, sirope dorado, coco tostado y piñones 100gr (v)

Todo los platos al centro, a compartir una ración cada 4 pax  
A mesa completa, mínimo 4pax  
No incluye bebidas  
(v) = vegano

**16€ IVA Incluido**

## ❄️ MENÚ DES-CUBIERTO

- Tu Maca i El Oli pan artesano de espelta integral con chutney de tomate. (v)
- Anchovistas anchoas 00 de Santoña, crema de calabaza, bacon, salsa granadina y ostras.
- Angry Birds pollo campero frito rebozado con copos de avena eco, salsa agridulce.
- Sac Caldera samosa de papel de arroz rellena de fesols i naps, setas y especias, chutney verde. (v)
- Ras de Figa-tell hamburguesita guisante-collaret, carlota encurtida, salsa ceba caramel. (v)
- Rolling Scones disco de patata a la plancha, sriracha brava. (v)
- Croketa Mina croqueta del día.

·Blancanieves cookie de choco blanco, nata montada, granadina y granada

Todos los platos 1 unidad/pieza por persona  
Mínimo 4 personas, a mesa completa  
No incluye bebidas  
(v) = vegano

**15€ IVA Incluido**

# BAR RESTAURANTE MISITIO

C/Justo Vilar, 6b. derecha  
València  
T. 963 729 405  
info@restaurantemisitio.com  
www.restaurantemisitio.com

## \* MENÚ

### *Entrantes a compartir*

*Brandada de bacalao con cremaet de all i oli*  
*Croquetas de gamba roja*  
*Rollito de pastela marroquí con salsiki*

### *Segundos a elegir*

*Arròs amb fesols i naps*  
*Carrillada de cerdo sobre parmentier de azafrán*  
*Merluza a la vasca*  
*Arroz meloso con bogavante +6€*  
*Arroz meloso de pato trufado y setas +6€*

*Postre y café.*

**18€ Iva Incluido**





# CASA BORRÁS

Camí Riu 321  
València  
T. 963 248 126/ 625 413 119  
casaborras@gmail.com  
www.casaborras.com

## ❄ MENÚ GRUPOS

### **Entrantes**

*Queso crujientes con arándanos.*  
*Puntillas Chipirones con habitas baby y ajos tiernos.*  
*Calamares.*  
*Pulpo con crema de patata*  
*Calamar de playa.*  
*Tellinas.*  
*Clochinas.*  
*Terra i mar.*  
*Revuelto de gulas con gambas.*  
*Revuelto de setas ibéricos*  
*Coquetón de boletus con aceite de trufa negra.*  
*Sepia, -All i pebre*  
*(4 entrantes cada 4 comensales a centro mena)*

### **Plato Principal**

*Carrillada de ternera con parmentier de patata.*  
*Paletilla de cordera deshuesada con patata morada.*  
*Emperador con verduras.*  
*Rodaballo con verduritas a baja temperatura*  
*Paella señoret.*  
*Paella de arroz rojo con carabineros.*  
*Arroz meloso de buey de mar.*  
*Arroz meloso de conejo boletus y foie*  
*Paella de secreto ibérico, boletus, alcachofas y foie.*  
*1 plato a elegir por comensal*  
• *Mínimo 2 raciones por arroz*  
• *Máximo 2 arroces per mesa.*

### **Postre**

*Bandeja de postres caseros*  
*(Cada 4 personas centro mesa)*

**31€ Iva Incluido**



# CASINO CIRSA VALENCIA

Avda. Cortes Valencianas, 59.  
46015 Valencia  
T. 900 208 308  
info@casinocirsavalencia.com  
www.casinocirsavalencia.com

## ❄ MENÚ TRÉBOLES

### *Entrante individual*

·Crujiente casero de gambas, calamar y verduras de temporada con salsa americana y brotes tiernos.

### *Plato principal*

·Secreto ibérico confitado a baja temperatura acompañado de gratén de patata y trufa con salsa de miel y romero.

### *Postre*

·Suflé helado de mandarina Imperial con salsa de chocolate y sus virutas crujientes.

·Cafés e infusiones.

·Copa de cava.

·Dulces navideños.

### *La bodega*

·Agua mineral, refrescos y cerveza

·Vino blanco, Juan de Juanes, D.O. Valencia

·Vino tinto, El Corral, D.O. Requena

**39€ Iva Incluido**

## ❄ MENÚ ARROCES

### *Entrante individual*

·Rollitos crujientes caseros de pato confitado, setas y verdura de temporada con salsa ligera de naranja y brotes tiernos.

### *Plato principal*

·Arroz del Senyoret.

·Cafés e infusiones.

·Copa de Cava.

·Dulces navideños.

### *Postre*

·Suflé helado de mandarina Imperial con salsa de chocolate y sus virutas crujientes.

### *Bodega*

·Agua mineral, refrescos y cerveza.

·Vino blanco, Juan de Juanes, D.O. Valencia.

·Vino tinto, El Corral, D.O. Requena.

**39€ Iva Incluido**

# HISPANIA CORTES VALENCIANAS

Avda. Cortes Valencianas, 26 bajo izq.  
46015 Valencia  
T. 963 471 815 / 687 902 151  
info@restaurantehispania.com  
www.restaurantehispania.com

## ❄ MENÚ

### **Entrantes al centro de mesa**

- Croquetones de bacalao con piñones y titaina.
- Huevos trufados con lascas de jamón ibérico.
- Morcilla de Burgos con queso brie sobre tosta de pan de tomate.

### **Arroces a elegir** (solo un arroz por mesa/grupo)

- Arroz del señoret.
- Arroz de verdura y calamar.
- Arroz de sepia, pulpo y alcachofas.
- Arroz de sepia y morcilla.
- Arroz al horno.
- Fideua del señoret.
- Fideua de foie, setas y jamón ibérico o salmón con crema de curry y mango o carrillada ibérica con pistachos.

### **Postre a elegir**

- Tocino de cielo
- Lingote de chocolate
- Macedonia de fruta con crema pastelera

**29,50€ IVA Incluido**

Con suplemento de arroz con bogavante:

**34,50€ IVA Incluido**

Bebida y café no incluido



# RISTORANTE I 7 PECCATI

Av. Blasco Ibañez 41 bajo derecha  
46021 valencia.  
T. 963 694 033  
ristorantei7peccati@gmail.com  
<http://facebook.com/reservasi7peccati/>

## ❄ MENÚ

### *Entradas (plato individual)*

- *Ensalada 7 Peccati.*
- *Mozzarella Frita.*
- *Empanada Argentina de carne.*

### *Segundo a elegir (plato individual)*

- *Milanesa Napolitana acompañada de patatas salteadas.*
- *Cuori con salsa de Trufa (pasta rellena de Quesos).*
- *Pizza Lussuria.*

### *Bebidas a elegir:*

- *Lambrusco Tinto o Rosado (uno cada 3 personas), ó Vino de la Casa (uno cada 3 personas). ó Jarras de Cerveza o Sangría (Una cada 2 personas).*

### *Postres a elegir (individual)*

- *Tiramisu, Tarta de Queso y Tarta Peccati*

*AGUA, PAN CASERO, CAFÉ.  
CAVA (uno cada 6 personas)*

### **25€ IVA Incluido.**

*Reservas: 963694033  
Av. Blasco Ibañez 41 bajo derecha 46021  
valencia.*



# GASTRO CAFÉ SABIL

Calle Espadan 31  
Valencia  
T. 699 771 176  
spiralsun55@gmail.com  
www.facebook.com/floraifauna.food/

## ❄ MENÚ

### *Cocktail de bienvenida*

#### *Entrantes a compartir*

- Surtido de hummus.
- Ensalada Fatoush (ensalada estilo mediterránea con pan de pan de pita tostado. y vinagreta de granadina con hierbabuena
- Kibe (croquetas de carne estilo árabe).
- Falafel con salsa de yougur y tahine.
- Arayes , pan de pita a la plancha con carne , hortalizas y especias.
- Gambas rebozadas con salsa de curry verde y coco.

#### *Principales a elegir*

- Cordero al horno con arroz basmati y frutos secos o patatas asadas.
- Surtido de brochetas con verduras a la parilla y patatas .

- Surtido de dulces árabes con té o café.
- No disponemos de bebidas alcohólicas.

**25€ IVA Incluido**



# BAR MARVI

Santos Justo Y Pastor 14  
València  
T. 963 618 556  
bar.marvi@gmail.com  
www.barmarvi.com



## \* MENÚ

*Entrantes*

*Croqueta Del Dia*

*Fiambres Varios*

*Calamares A La Plancha*

*Principal*

*Entrecot Patatas Y Pimientos*

*Postre*

**25€ Iva Incluido**



# RESTAURANTE VLUE ARRIBAR

Marina Real Juan Carlos I, dársena norte, local 3  
T. 637 833 901  
info@arribar.es

## ❄ MENÚ NOCHEBUENA

### **Copa de bienvenida**

·Crema de verdura del chef.

### **Entrantes**

·Zamburiñas.

·Foie caramelizado con mermelada de flores.

### **Primer plato**

·Alcachofas a la brasa con jamón ibérico y virutas de foie.

### **Plato principal a elegir**

·Lenguado al jasper con verduras de temporada.

·Merluza a la marinera.

·Entrecote a la brasa o a la pimienta (con patatas fritas y pimientos de padrón).

·Paletilla de cordero lechal con patatas paja.

### **Postre a elegir**

·Milhojas caseras.

·Tartaleta Capuchina.

·Surtidos navideños.

·Pan/agua/refrescos/bebida/vino/café.

**79€ Iva Incluido**

## ❄ MENÚ NAVIDAD

·Crema de verduras de temporada.

### **Aperitivos**

·Zamburiñas.

### **Entrantes**

·Jamón de bellota y queso curado.

·Alcachofas a la brasa salteadas con jamón ibérico.

### **Plato principal a elegir**

·Meloso de carabineros.

·Paella de cigalas y alcachofas.

### **Postre a elegir**

·Milhojas caseras.

·Coulant de chocolate.

·Surtidos navideños.

·Incluimos Pan/agua/refrescos/ bebida/vino/ café.

**56€ Iva Incluido**



# LA MARÍTIMA DE VELES E VENTS

Edificio Veles e Vents, La Marina de València  
València  
T. 690 705 216  
reservas@veleseventsvalencia.es  
www.veleseventsvalencia.es



## ❄️ MENÚ NAVIDADES

### Entrantes

- Pepito de bacalao.
- Mejillones Thai.
- Ensaladilla marinera.
- Pulпитos de bahía con parmentier.

+

### Principal a elegir (mín. 2 personas)

- Arroz del senyoret.
  - Paella valenciana
- +
- Postre a elegir o café.
  - Torrija.
  - Tarta de queso

### 35€ IVA Incluido

\*Bebida no incluida

\*Trabajamos con proveedores de cercanía y producto de temporada, por lo que la composición del menú puede sufrir variaciones

## ❄️ MENÚ DÍA 25 NAVIDAD

La Marítima de Veles e Vents. Gastronomía de calidad y un lugar emblemático para celebrar un día tan especial como es el Día de Navidad.

### Centro de mesa

- Selección de ibéricos.
- Terrina de foie micuit con cremoso de manzana.
- Ensaladilla de cigala con espuma de erizo.
- Alcachofa rellena de rabo de toro, sabayón de huevo frito y papada ibérica.
- Principal.
- Arroz meloso de bogavante.

### Postre

- Coulant de chocolate blanco, helado de pistacho y dulce de leche.

### Bodega incluida

Café, agua y pan incluidos

### 65€ IVA Incluido

MENÚ NAVIDADES (todos los días menos los días señalados: Navidad, Nochevieja, Año Nuevo, Reyes...)

# RESTAURANTE FELIX

Avda Maestro Rodrigo 14  
Valencia  
T. 963 474 933  
felixcanores@gmail.com  
www.restaurantefelix.es



## ❄ MENÚ 1

### Entrantes

- Surtido de ibéricos con queso manchego.
- Pastel de salmón noruego.
- 3 piezas gamba plancha.
- Fritura de calamar a la romana, tortitas de camarón, croquetas de bacalao y puntilla de calamar.

### Primero

- Crema de langosta.

### Segundo a elegir

- Paella Valenciana.
- Arroz meloso de bogavante.
- Emperador a la marinera.
- Lubina al horno.
- Paletilla de cabritillo al horno.
- Confit de patinaje.
- Entrecote a la parrilla.
- Rabo de toro estofado.

### Postres a elegir

- Leche frita.
- Biscuit place.
- Buñuelo de manzana.
- Piña natural.
- Helado de turrón.
- Bebidas.
- Agua mineral, cervezas, refrescos, bodegas marques de Cáceres, vino blanco verdejo bodegas olarra, café y licores
- Cava bruto luna de murviedro y turrones navideños

## ❄ MENÚ 2

### Entrantes

- Fiambre ibérico y queso.
- Pastel de espinacas y merluza.
- Ensalada de gula y salmón ahumado.
- Buñuelo de bacalao con cola de gamba gabardina.

### Primero

- Crema de almendras.

### Segundos a elegir

- Arroz de marisco.
- Rabo de toro estofado.
- Emperador plancha.
- Pierna de cabritillo.
- Medallones de ibérico en salsa de champiñón.
- Pierna de cabritillo.

### Postre a elegir

- Biscuit glacé.
- Piña natural.
- Helado de turrón.
- Tarta de la casa semifrías

### Bebidas

- Agua mineral, cerveza, refrescos, vino rioja alares crianza, vino valenciano blanco alto turia, café y licores.
- Cava brut luna de murviedro y turrones navideños.

**38€ Iva Incluido, Niños 17€ Iva Incluido**



# L'ESTIBADOR

Paseo de la Dehesa, 3,  
46012 El Saler  
T. 961 830 540  
info@lestibador.es  
<http://www.lestibador.es/>

## ❄ MENÚ DÍA DE NAVIDAD

### Aperitivo

· *Consomé de cocido.*

### Entrantes para compartir

- *Croquetas de bogavante y salsa spicy.*
- *Salón ahumado, sus huevas, blinis y crema agria.*
- *Mi-cuit de foie, pan de frutos secos, flor de sal y pimientos.*
- *Jamón ibérico de bellota con regañas.*

· *Sorbete de limón con esencia de albahaca.*

### Segundo a elegir previo encargo

- *Arroz meloso o seco de pato, setas y foie.*
- *Arroz meloso o seco de roxos.*
- *Carrillero al vino tinto con tubérculos panaderos y verduritas glaseadas.*
- *Bacalao confitado con patatas a lo pobre y crema de ajo tostado.*

### Postre a elegir

- *Torrija de brioche con helado de leche merengada.*
- *Nuestra tatin de manzana con helado.*
- *Fondant de chocolate negro con praliné y frambuesa helada.*
- *Helados artesanos.*

### 65€ Iva Incluido

*Incluye cerveza, refrescos, agua, pan y café  
No incluye bodega*

*El menú se sirve a mesa completa*

## ❄ MENÚ INFANTIL

### Entrantes

- *Croquetas de pollo corral.*
- *Calamar a la andaluza.*
- *Jamón ibérico de bellota con regañas.*

### Segundo a elegir previo encargo

- *Estibador's burger (hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas).*
- *Pollo con quicos y chips (pechuga de pollo empanada con patatas fritas).*
- *Arroces (valenciana o a banda).*

### Postre a elegir

- *Choco-brownie.*
- *Helados artesanos.*

### 33€ Iva Incluido

*Incluye agua y refrescos*

*Hasta 14 años*

# L'ALQUERÍA SANTA ANA

Dirección Camino del Calvario 5  
T. 961 859 999  
[www.lalqueriasantaana.com](http://www.lalqueriasantaana.com)  
[info@lalqueriasantaana.com](mailto:info@lalqueriasantaana.com)

## ❄️ MENÚ

- Esgarraet con mojama
- Mousse de foie de pato
- Calamares romana
- Queso flor de esgueva

·Arroz meloso bogavante

·Postre bebidas y cafés incluidos

**44€ IVA Incluido**



# TENTADERO LA PAZ

Salida A7 N°315  
Naquera  
T. 636 723 252  
www.tentaderolapaz.es

\*En el caso de tener alguna intolerancia alimentaria, recuérdanoslo.

\* El plato principal hay que elegirlo con una semana de antelación.

\* \*Distanciamiento de metro y medio entre grupos de personas.

\* Uso obligatorio de mascarilla al moverse por la finca, solo de podrá quitar en la mesa a la hora de consumir.

\*Desinfección de manos a la entrada al salón.

## ❄ FELÍZ AÑO NUEVO a partir de 4 personas

### Entradas centro mesa

- Surtido de chacinas compuesto por salchichón ibérico, Chorizo ibérico, cecina de vaca y queso curado de oveja.
- Ensaladilla ahumada con cebollitas en vinagre y polvo de aceituna negra.
- Croqueta de bacalao con ajoaceite de miel.

### Primer Plato a elegir entre

- Arroz meloso DO Valencia de gambones y calamares o olla Xunta o gazpacho de pescado y Marisco.

### Postre

·Piña, Lima y Mango con galleta crujiente

### Bodega

- Vino Blanco DO Utiel Requena Chaval, Vino tinto DO Utiel Requena Chaval, cerveza, refrescos.
- Agua mineral y café.

**25€ Iva Incluido**

**Menú Infantil: 20€ IVA incluido**

- Snacks, bravas, paella, helado y refrescos.

## ❄ DÍA DE REYES Miércoles 6 de enero de 2021

### Para compartir...

### Entradas centro mesa

- Surtido de chacinas compuesto por salchichón ibérico, Chorizo ibérico, cecina de vaca y queso curado de oveja.
- Bravas estilo Tentadero
- Pan Griego de vaca brava con verduritas y salsa yogurt

### Primer Plato a elegir entre

- Arroz meloso DO Valencia de pato y Foie o fideua del senyoret o caldereta de ternera Extremeña

### Postre

- Torrija caramelizada con helado de leche merengada y vainilla.

### Bodega

- Vino Blanco DO Utiel Requena Chaval, Vino tinto DO Utiel Requena Chaval, cerveza, refrescos.
- Agua mineral y café.

Precio: 25€ (IVA incluido)

Menú Infantil: 20€ (IVA incluido)

- Snacks, bravas, paella, helado y refrescos.

**\*Desinfección de manos a la entrada al salón.**

**25€ Iva Incluido**

**Menú Infantil: 20€ IVA incluido**

- Snacks, bravas, paella, helado y refrescos.
- Roscón de Reyes por encargo
- Pequeño 4 a 6 raciones: 8€
- Grande 8 a 10 raciones: 12€



# MARIANO TAPERÍA & RESTAURANTE

Ctra. Lliria, 74  
Burjassot  
T. 963 640 607  
taperiayrestaurantemariano@hotmail.com

DELIVERY



## \* MENÚ

### **Aperitivo**

·Surtido de panes de la casa con tomate y all y oli a la mejicana.

### **Entrantes centro de mesa**

·Ensaladilla de mejillones con mahonesa de su escabeche.  
·Sinfonía de croquetas caseras.  
·Albóndigas de vaca, parmentier de patata y huevo poché.  
·Calamarcitos en su tinta.

### **Plato principal a elegir**

·Codillo a baja temperatura con patatas especiadas.  
·Calamar de playa a la plancha con mojo rojo, brotes tiernos y patatas.

### **Postre a elegir**

·Tarta cremosa de queso con mermelada de arándanos y frutos rojos.  
·Milhojas de manzana con crema pastelera.

### **Café**

·Bebida no incluida.

**27,60€ Iva Incluido**



# BERGAMONTE

Avda. Mar, 25,  
Playa Poble de Farnals  
T. 961 461 612  
rest\_bergamonte@hotmail.com  
www.bergamonte.es

## \* MENÚ

### **Entrantes**

- Aperitivo de patatas chips y frutos secos con cervezas, minerales o refrescos.
- Desgarrat de pimientos con atún y bacalao.
- Tortitas de camarones a base de pan tostado a la brasa con all i oli y tomate.

### **2º plato, a elegir**

- Conejo asado a la leña con ajos y romero.
- Arroz al horno de leña en cazuela de barro.

### **Postre**

- Tarta de zanahoria con chocolate fundido.

### **Bebida**

- Tinto Bobalia o blanco Nuviana.
- Cervezas, minerales o refrescos.
- Cafés.

**33€ Iva Incluido**

# LA ALQUERÍA DE LA SEU

Camino Florentina N.2  
46210 Picanya  
T. 677 417 150  
reservas@alqueriadelaseu.com  
www.alqueriadelaseu.com

DELIVERY



## ✳ MENÚ

- Calamar romana.
- Patatas la seu.
- Brocheta de langostino con salsa tártara.
- Brocheta de pollo teriyaky.
  
- Arroz de pato y boletus meloso o seco o arroz a banda o arroz negro o valenciana.
  
- Surtido de postre navideño casero.
- Agua, refrescos, cerveza vinos carlota suria y cava Pago de tarsys.
- Cafés.
- Turrone y dulces de Navidad.

**49€ Iva Incluido**

# HOTEL CULLERA HOLIDAY

Avenida Del Raco, 27  
T. 961 731 555  
reservas@culleraholiday.com  
www.culleraholiday.com

## ❄️ MENÚ

### **Para empezar**

- Plato de jamón ibérico y queso manchego.  
acompañado de pan.
- tostada con tomate.

### **Entrantes individuales**

- Puchero de Navidad.
- Alcachofas confitadas rellenas de boletus.
- Pimientos de piquillo con cigalas y puerros.

### **Principal a elegir:**

- Salmón en hojaldre con crema de espinacas.
- Carrillera de ternera con puré de tubérculos.
- Paella de Bogavante.

### **Postre**

- Tarta de chocolate con frutos rojos y crema de vainilla.

Cafés, té e infusiones.

### **Bodega**

- Vino tinto: Hoya de Cadenas reserva privada.
- Vino blanco: Hoya de Cadenas.
- Cava.
- Refrescos, agua, cerveza.

**40€ IVA Incluido**



# CAN CELA

C/Marenys, 46410  
Sueca  
T. 649 868 380 / 722 618 770  
www.eventoscancela.com / www.lacajadenoel.com  
clientes@cateringcancela.com / info@lacajadenoel.com

DELIVERY



## ❄️ COMIDA DE NAVIDAD 25 DICIEMBRE

### *Entrantes individuales*

*Jamón ibérico y quesos curados.  
Bombón de foie.  
Pulpo braseado con espuma de patatas.  
Langostino cata iff con crema tártara.*

### *Dos platos a elegir*

*Salmón a baja temperatura consetas y aguacate.  
Arroz meloso de "putxero".  
Solomillo ibérico con verduras braseadas y pure de trufa.  
Meloso de ternera y toffe de peras.*

### *Postre*

*Cre moso flameado de lima y fresa.*

*Café, infusiones y licores.*

### *Bodega*

*Vino blanco y tinto D.O. Uriel-Requena. Cava Brut. Cervezas, refrescos y agua mineral.*

**40€ Iva Incluido**

## ❄️ CENA FIN DE AÑO 31 DE DICIEMBRE

### *Entrante individual*

*Canelón de bogavante y merluza congelée de soja.*

### *1º Plato*

*Lomo de lubina salvaje con langostinos y tapenade de verduras.*

### *2º Plato*

*Solomillo de ternera con aroma de brasas y crujiente de berenjenas.*

### *Postre*

*Cre moso flameado de lima y fresa.*

*Café, infusiones y licores.*

### *Bodega*

*Vino blanco y tinto D.O. Uriel-Requena. Cava Brut. Cervezas, refrescos y agua mineral. Una copa servida en mesa.*

**60€ Iva Incluido**



# HISPANIA ALQUERIA BENIPARRELL

Ctra. Real de Madrid, 60  
46469-Beniparrell – Valencia  
T. 699 771 176  
info@restaurantehispania.com  
www.restaurantehispania.com

## ❁ MENÚ 1

### OPCIÓN 1

*Entrantes al centro de la mesa para compartir*

- Surtidos de ibéricos con habitas de baby.
- Croquetones de bacalao sobre base de titaina.
- All i pebre de calamares y gambas con huevo de corral.

### OPCIÓN 2

*Combinado individual*

- Selección de ibéricos con tableta de foie y ensalada de brotes y croquetones de bacalao sobre cama de titaina.

### Plato principal

- Arroces a elegir.
- Arroz del señoret.
- Arroz rojo de cangrejo.
- Arroz de verdura, calamar y gambas.
- Arroz de chipirones con ajetes.
- Arroz de magro, setas y foie.

### Postre

- Dulce tentación de chocolate coronado con helado de vainilla de Tahití.

### Bodega

- Refrescos/cervezas/vino blanco y tinto valenciano.

**OPCIÓN 1: 35€ OPCIÓN 2: 40€**

**OPCIÓN 1 con arroz de bogavante: 40€**

**OPCIÓN 2 con arroz de bogavante: 45€**

*(bodega incluida en los precios desde el inicio comida/cena hasta el café)*

## ❁ MENÚ 2

### OPCIÓN 1

*Entrantes al centro de la mesa para compartir*

- Surtidos de ibéricos con habitas de baby.
- Croquetones de bacalao sobre base de titaina.
- All i pebre de calamares y gambas con huevo de corral.

### OPCIÓN 2

*Combinado individual*

- Selección de ibéricos con tableta de foie y ensalada de brotes y croquetones de bacalao sobre cama de titaina.

### Plato Principal

- Secreto ibérico con crema de patata a la mostaza y verdurita o merluza con fideo de chipirones y ajetes

### Postre

- Dulce tentación de chocolate coronado con helado de vainilla de Tahití

### Bodega

- Refrescos/cervezas/vino blanco y tinto valenciano

**OPCIÓN 1: 38€ OPCIÓN 2: 43€**

*(bodega incluida en los precios desde el inicio comida/cena hasta el café)*

# HISPANIA MASÍA DE LAS ESTRELLAS

Camino Santa Ana a Paiporta S/N  
46470-Catarroja (Valencia)  
T. 960 44 22 00 / 647 49 21 67  
info@restaurantehispania.com  
www.restaurantehispania.com



## \* MENÚ 1

### OPCIÓN 1

*Entrantes al centro de la mesa para compartir*

- Surtidos de ibéricos con habitas de baby.
- Croquetones de bacalao sobre base de titaina.
- All i pebre de calamares y gambas con huevo de corral.

### OPCIÓN 2

*Combinado individual*

- Selección de ibéricos con tableta de foie y ensalada de brotes y croquetones de bacalao sobre cama de titaina.

### Plato principal

- Arroces a elegir.
- Arroz del señoret.
- Arroz rojo de cangrejo.
- Arroz de verdura, calamar y gambas.
- Arroz de chipirones con ajetes.
- Arroz de magro, setas y foie.

### Postre

- Dulce tentación de chocolate coronado con helado de vainilla de Tahití.

### Bodega

- Refrescos/cervezas/vino blanco y tinto valenciano.

**OPCIÓN 1: 35€ OPCIÓN 2: 40€**

**OPCIÓN 1 con arroz de bogavante: 40€**

**OPCIÓN 2 con arroz de bogavante: 45€**

*(bodega incluida en los precios desde el inicio comida/cena hasta el café)*

## \* MENÚ 2

### OPCIÓN 1

*Entrantes al centro de la mesa para compartir*

- Surtidos de ibéricos con habitas de baby.
- Croquetones de bacalao sobre base de titaina.
- All i pebre de calamares y gambas con huevo de corral.

### OPCIÓN 2

*Combinado individual*

- Selección de ibéricos con tableta de foie y ensalada de brotes y croquetones de bacalao sobre cama de titaina.

### Plato Principal

*Secreto ibérico con crema de patata a la mostaza y verdurita o merluza con fideo de chipirones y ajetes*

### Postre

*Dulce tentación de chocolate coronado con helado de vainilla de Tahití*

### Bodega

*Refrescos/cervezas/vino blanco y tinto valenciano*

**OPCIÓN 1: 38€ OPCIÓN 2: 43€**

*(bodega incluida en los precios desde el inicio comida/cena hasta el café)*

# ALQUERÍA VILLA CARMEN

Sequia de Rascanya, 2  
46470 Catarroja  
T. 638 857 294  
<https://www.alqueriavillacarmen.com>  
[info@alqueriavillacarmen.com](mailto:info@alqueriavillacarmen.com)

## ❁ MENÚ "EL PATIO"

**Entrantes para compartir al centro de mesa**

- o *Tabla de jamón y queso, con tostas provenzales.*
- o *Timbal de tomate rosa, queso fresco, lomo de sardina y toque de pesto.*
- o *Degustación de croquetas caseras sobre parmentier y cebolla dulce.*

**ARROZ A ELEGIR (mínimo 4 personas por mesa)**

- o *Arroz meloso de pescado y marisco*
- o *Arroz (seco o meloso) de secreto con ajetes*
- o *Paella valenciana*
- o *Arroz a banda*
- o *Arroz seco de verduras*

### **Postre a elegir**

- o *Delicia esponjosa de chocolate y frambuesa, cobertura de chocolate negro y virutas de almendra crocante.*

*Café a elegir*

*Bebida incluida (hasta servir el postre)*

*Refrescos, Cerveza rubia de barril, agua, zumos, Vino blanco y tinto valenciano*

**30€ Iva Incluido**

## ❁ MENÚ "LA VILLA"

**Entrantes para compartir al centro de mesa**

- o *Tabla de jamón y queso, con tostas provenzales.*
- o *Timbal de tomate rosa, queso fresco, lomo de sardina y toque de pesto.*
- o *Crujiente de cordero con manzana asada y boletus, con brotes de salvia fresca.*

**Plato principal a elegir:**

**Opción 1:** *Carne o Pescado*

- o *Wellington de Muselina de pescado y verduras, acompañada de chupito de crema de marisco y polvo de almendras tostadas.*
- o *Secreto ibérico al PX, asado a baja temperatura, en cuna de parmentier de patata trufada.*

**Opción 2:** *Arroz a elegir (mínimo 4 personas por mesa)*

- o *Arroz meloso de Bogavante y carabineros. \**
- o *Arroz meloso de pescado y marisco*
- o *Arroz (seco o meloso) de secreto con ajetes*
- o *Paella valenciana*
- o *Arroz a banda*
- o *Arroz seco de verduras*

**Postre**

- o *Duo de Delicias: Tentación de chocolate y frambuesa, cobertura de chocolate negro y virutas de almendra crocante.*

**Café a elegir**

*Bebida incluida (hasta servir el postre)*

*Refrescos, Cerveza rubia de barril, agua, zumos, Vino blanco y tinto Valenciano*  
*(#Opción de Selección de Riojas, Bierzo o Ribera del Duero)*

**Opción 1: 35€ opción 2: 33€**

**\* Opción 2 con arroz de bogavante 38€ /**

*#Suplemento por Botella de vino Selección +5€*



# RESTAURANTE CASA MANOLO

Paseo Marítimo, nº 5  
46710 Daimus Valencia  
T. 962 818 568  
atencionalcliente@restaurantemanolo.com  
www.restaurantemanolo.com



## ❄️ MENÚ MANOLO

- Pan de harina ecológica.
- Hervido valenciano.
- Bikini tikka masala.
- Buñuelo de brandada de bacalao.
- Coca escaldada con pimiento verde confitado y jurel.
- Ensalada caprese.
- Polenta con huevo y jamón.

### Plato principal a elegir

- Carne del día.
- Pescado de la lonja de Gandia.
- Fideuá de Gandia.

### Postre

- Torrija caramelizada con helado de leche y sopa de café.

Refrescos, Agua, Cerveza, Vino.

**57€ IVA Incluido**

## ❄️ MENÚ MATILDE

- Pan de harina ecológica.
- Hervido valenciano.
- Bikini tikka masala.
- Buñuelo de brandada de bacalao.
- Coca escaldada con pimiento verde confitado y jurel.
- Ensalada caprese.
- Polenta con huevo y jamón.
- Canelon relleno de garreta.

### Plato principal a elegir

- Carne del día.
- Pescado de la lonja de Gandia.
- Fideuá de Gandia.

### Postres

- Sorbete de calamondín con crema de calabaza.
- Torrija caramelizada con helado de leche y sopa de café.

Refrescos, Agua, Cerveza, Vino.

**68€ IVA Incluido**



# RESTAURANTE SAGARDI

C/ San Vicente Mártir 6  
T. 679 202 040  
www.gruposagardi.com  
reservas@gruposagardi.com

## ❄ MENÚ ARALAR

### Aperitivo

·Txistorra de Orio.

### Entrantes

·Paté de campaña de Ibai al horno de leña.  
·Croquetas de jamón ibérico.  
·Morcilla vizcaína a la parrilla.

### Principal a escoger

·Magret de pato de Iparralde con manzana de sidra.  
·Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain).

### Acompañamiento

·Ensalada de lechuga y cebolleta de la huerta de Hernani.

### Postre

·Tarta fina de manzana al Sagardoz.

·Turrón artesano  
·Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature.

·Nuestro pan artesano de harina molturada a la piedra.

**47€ Iva Incluido** Bebida aparte

## ❄ MENÚ BASERRI

### Aperitivo

·Txistorra de Orio.

### Entrantes

·Ensalada de lechuga y cebolleta de la huerta de Hernani.  
·Tortilla de bacalao estilo Roxario.  
·Croquetas de jamón ibérico.  
·Morcilla vizcaína a la parrilla.

### Principal

·Txuletón de vaca vieja (400g. por persona).

### Acompañamiento

·Pimientos del piquillo estilo Tolosa.

### Postre

·Tarta fina de manzana al Sagardoz.

·Turrón artesano  
·Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature.

·Nuestro pan artesano de harina molturada a la piedra.

**54€ Iva Incluido** Bebida aparte

[www.hosteleriavalencia.es](http://www.hosteleriavalencia.es)

