

# MENÚS EVENTOS Y CELEBRACIONES 2023-24

## **MENÚ 1**

### **Aperitivo de bienvenida:**

*Welcome aperitif:*

Tartaleta de queso crema con ahumados

*Cream cheese tartlet with smoked*

Selección de mini croquetas artesanas

*Selection of mini artisan croquettes*

### **Entrantes centro mesa:**

*Starters to share:*

Tabla de jamón y quesos de la tierra

*Ham and cheese board of the land*

Ensalada de tomate con ventresca y encurtidos

*Tomato salad with tuna belly and pickles*

Croqueta de txangurro con all i oli

*Sea spider croquette with "all i oli"*

Rollito de carrillada estofada al vino tinto sobre compota de manzana

*Crispy cheek roll stewed in red wine on applesauce*

### **Plato principal a elegir entre: (máximo dos opciones)**

*Main course to choose between: (maximum two options)*

Arroz meloso de bogavante (suplemento 5€)

*Mellow or dry lobster rice (supplement 5€)*

Arroz del senyoret

*Seafood paella*

Paella valenciana

*Valencian paella*

Paella de fideos marineros

*Seafood noodle paella*

Lomo de corvina al horno con all i pebre de gambones

*Baked sea bass loin with "all i pebre" of prawns*

Placa de cordero asado a baja temperatura con salsa de setas

*Low temperature roasted lamb with mushroom sauce*

### **Postre:**

*Dessert:*

Sorbete de limón con fruta fresca

*Lemon sorbet with fresh fruit*

### **Tarta de celebración:**

*Celebration cake:*

Tres chocolates

*Three chocolates*

### **Bodega selección del Tridente:**

*Trident selection winery:*

Vino blanco y tinto, cava al brindis, agua, cerveza, refresco y café

*White and red wine, cava at toast, water, beer, soft drink and coffee*

**Precio: 65€ por persona**

*Price: 65€ per person*

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento. Copas de marcas estándar después del evento: 7€ por copa. Precios con IVA incluido.

*The chosen menu will have the same composition for all diners at the hiring of the event.*

*Standard brand glasses after the event: 7€ per glas. Prices including VAT*

# MENÚS EVENTOS Y CELEBRACIONES 2023-24

## MENÚ 2

### **Aperitivo de bienvenida:**

*Welcome aperitif:*

Tartaleta de queso crema con ahumados

*Cream cheese tartlet with smoked*

Selección de mini croquetas artesanas

*Selection of mini artisan croquettes*

Nuestra *ensaladilla con ventresca*

*Our salad with tuna belly*

### **Entrantes centro mesa:**

*Starters to share:*

Tabla de jamón y quesos de la tierra

*Ham and cheese board of the land*

Escalibada de verduras con ahumados

*Escalded vegetables with smoked*

Croqueta de txangurro con all i oli

*Sea spider croquette with "all i oli"*

Pulpo braseado sobre cremoso de vegetales y aceite de pimentón ahumado

*Braised octopus on creamy vegetables and smoked paprika oil*

### **Plato principal a elegir entre: (máximo dos opciones)**

*Main course to choose between: (maximum two options)*

Arroz meloso de bogavante (suplemento 5€)

*Mellow or dry lobster rice (supplement 5€)*

Arroz del senyoret

*Seafood paella*

Paella valenciana

*Valencian paella*

Paella de fideos marineros

*Seafood noodle paella*

Bacalao fresco confitado sobre verduras escalivadas

*Fresh cod confit on escalded vegetables*

Placa de cordero asado a baja temperatura con salsa de setas

*Low temperature roasted lamb with mushroom sauce*

### **Postre:**

*Dessert:*

Sorbete de limón con fruta fresca

*Lemon sorbet with fresh fruit*

### **Tarta de celebración:**

*Celebration cake:*

Tres chocolates

*Three chocolates*

### **Bodega selección del Tridente:**

*Trident selection winery:*

Vino blanco y tinto, cava al brindis. Agua, cerveza, refresco y café

*White and red wine, cava at toast, water, beer, soft drink and coffee*

**Precio: 70€ por persona**

**Price: 70€ per person**

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento. Copas de marcas estándar después del evento: 7€ por copa. Precios con IVA incluido.

*The chosen menu will have the same composition for all diners at the hiring of the event.*

*Standard brand glasses after the event: 7€ per glas. Prices including VAT*

*Hotel Neptuno Pº de Neptuno, 2 Playa de Valencia Telf. 963 567 777, [www.hotelneptunovalencia.com](http://www.hotelneptunovalencia.com)*