

MENÚS EVENTOS Y CELEBRACIONES 2024

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 glass. Prices including VAT

MENÚS EVENTOS Y CELEBRACIONES 2024

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 escalibadas

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