

A photograph of a garden patio. In the foreground, there are several vibrant red roses in full bloom. The patio is paved with light-colored tiles and features a wooden pergola structure with string lights hanging from it. In the background, there is a white building with a tiled roof and a wooden outdoor seating area with wicker furniture. The sky is clear and blue.

PROPUESTA  
GRUPOS  
2017/2018

## *Coffee Breaks 2017/ 2018*

### COFFEE DULCE

Café e infusiones  
Agua mineral  
Zumo de naranja natural  
Bollería valenciana

*11€ por persona*

### COFFEE SALADO

Café e infusiones  
Agua mineral  
Zumo de naranja natural  
Bocaditos variados  
Fruta natural

*15€ por persona*

### COFFEE MIXTO

Café e infusiones  
Agua mineral y refrescos  
Bollería valenciana  
Zumo de naranja natural  
Bocaditos variados  
Fruta natural  
Horchata y fartons

*15€ por persona*

# MENÚ

## PARTIDA MASAMARDÁ

### *Entrantes Individuales*

Ensalada de langostinos, guacamole de mango y vinagreta de frutos secos  
Canelón ibérico, parmentier de setas y pera Williams

### *Principales a elegir*

Carrillera de ternera en su jugo con cremoso de Chirivía  
Pescado de lonja con guiso de sepia  
Arroz de gamba, sepionet de playa y habas

### *Principales a elegir*

Cremoso de fruta de la pasión con tierra de cacao  
Brownie de pistacho con helado de vainilla  
Marquesa de calabaza y chocolate con mousse de coco

Vino Blanco Estenas D.O. Utiel Requena, Vino Tinto Aula Merlot D.O.  
Valencia, Cava Nodus Brut Nature, refrescos y cervezas, café

*Precio: 45 € Iva Incluido*

# MENÚ SANTA BÁRBARA

## *Entrantes Individuales*

Salmón marinado, queso casoleta, jengibre y lima

Costilla ibérica a baja temperatura con remolacha y mostaza verde

## *Principales a elegir*

Carrillera de ternera en su jugo con cremoso de Chirivía

Pescado de lonja con guiso de sepia

Arroz de pato, boletus y rochet

## *Principales a elegir*

Cremoso de fruta de la pasión con tierra de cacao

Brownie de pistacho con helado de vainilla

Marquesa de calabaza y chocolate con mousse de coco

Vino Blanco Estenas D.O. Utiel Requena, Vino Tinto Aula Merlot D.O.

Valencia, Cava Nodus Brut Nature, refrescos y cervezas, café

*Precio: 48 € Iva Incluido*

# MENÚ ELS PEIXETS

## *Entrantes Individuales*

Milhojas de foie con queso de cabra y manzana

Calamar de puntxa con su guiso, blanquet y encurtidos

## *Principales a elegir*

Cordero a baja temperatura con boniato y gel de cítricos

Pescado de lonja con guiso de Sepia

Arroz de rape, pulpo y verduras de temporada

## *Principales a elegir*

Cremoso de fruta de la pasión con tierra de cacao

Brownie de pistacho con helado de vainilla

Marquesa de calabaza y chocolate con mousse de coco

Vino Blanco Maga Godello D.O. Bierzo, Vino Tinto Matarromera Crianza  
D.O. Ribera del Duero, Cava Juve Camps Reserva, refrescos y cervezas, café

*Precio: 55 € Iva Incluido*

# MENÚ CAMÍ EL GAIATO

## *Entrantes Individuales*

Escalivada valenciana con lascas de bacalao y aceite de hierbas

Milhojas de foie con queso de cabra y manzana

Canelón ibérico, parmentier de setas y pera Williams

## *Principales a elegir*

Pintada rellena de pasas con patata trufada

Pescado de lonja con guiso de sepia

Arroz del senyoret con carabineros

## *Principales a elegir*

Cremoso de fruta de la pasión con tierra de cacao

Brownie de pistacho con helado de vainilla

Marquesa de calabaza y chocolate con mousse de coco

Vino Blanco Traslagares Verdejo D.O. Rueda, Vino Tinto Dinastía

Vinaco D.O. Rioja, Cava Juve Camps Reserva, refrescos y cervezas, café

*Precio: 70€ Iva Incluido*

# VINO DE HONOR

Cava valenciano

Agua, refrescos y cervezas

Chips vegetales y surtido de canapés

Detalle Dulce

*19€ por persona*