

Menús de GRAN MERCAT

Fallas

MENÚ CLÁSICOS

- Patatas Bravas
- Ensaladilla Rusa
- Clóchina valenciana
- Torreznos de Soria
- Calamares a la romana
- Pimientos de Padrón
- Pan con tomate y all i oli

-Surtido de repostería casera

-Pan, bebida y café

30€

MENÚ ARROCES

ENTRANTES

- Patatas Bravas
- Croqueta de chorizo
- Tabla de Jamón y queso
- Clóchinas a la marinera
- Pan con tomate y all i oli

ELEGIR MÁXIMO 2 ARROCES POR GRUPO

MÍNIMO 2 PERSONAS POR ARROZ

- Paella Valenciana de pollo y conejo, alcachofa y caracoles
- Arroz del senyoret con sepia y langostinos
- Paella de marisco con gamba, cigalas y langostinos
- Paella de verduras de temporada

-Surtido de repostería casera

-Pan, bebida y café

42€

MENÚ GRAN MERCAT

- Pan con tomate y all i oli
- Patatas Bravas
- Croquetas de chorizo
- Tabla de Jamón ibérico y queso
- Gambitas rojas salteadas con ajos tiernos
- Clóchinas
- Cachopo de ternera con jamón y queso semicurado de cabra

-Surtido de repostería casera

-Pan, bebida y café

46€

MENÚ VEGETARIANO

PRIMERO A ELEGIR

- Tempura de berenjenas con reducción de soja y miel
- Ensalada verde de la huerta valenciana
- Champiñones

SEGUNDOS A ELEGIR

- Paella de verduras (min. 2 personas)
- Pasta al pesto

POSTRE

- Flan

-Pan, bebida y café

34€

MENÚ SIN GLUTEN

PRIMERO A ELEGIR

- Champiñones a la plancha
- Ensalada valenciana

SEGUNDOS A ELEGIR

- Paella de verduras (min. 2 personas)
- Entrecot con ensalada (+7€)

POSTRE

- Flan

-Pan sin gluten, bebida y café

37€

Vinos: Blanco: En La Parra (D.O. UTIEL-REQUENA)

Tinto: Capellana (D.O. UTIEL-REQUENA)

CONDICIONES

-Las bebidas incluidas en las propuestas son cervezas, aguas, refrescos, vino tinto y blanco anotados en los menús.

-Las bebidas incluidas en las propuestas comenzarán a servirse cuando todos los comensales estén sentados en la mesa, siendo bebidas con cargo las servidas antes que los comensales estén todos dispuestos en la mesa.

-72 horas antes del día de comida o de la cena nos deben confirmar el menú elegido, al igual que los segundos, indicando la cantidad de cada uno, así mismo si optan, por alguna de las bodegas Premium.

-El día del evento cobraremos el número total de comensales que estén confirmados 24 horas antes.

-Los platos "arroses" mínimo 2 personas.

-No se admiten pagos fraccionados de cuenta.

-Menús mínimo 8 personas y siempre con reserva previa.

OPCIONES DE BODEGA

Si desea alguna opción de bodega PREMIUM, le haremos una propuesta adaptada a sus gustos y necesidades