

Menú día de *San José*
Saint Josep *Day Menu*
2026

MENÚ SAN JOSÉ

SAINTJOSE DAY MENU

CENTRO DE MESA **STARTER**

Jamón ibérico
Iberian ham

Ensaladilla de gamba roja con atún y salsa Sriracha
Red prawn salad with tuna and Sriracha sauce

Caramelo de yema de mar con atún rojo fresco,
mahonesa de plancton y huevas de trucha

Sea yolk caramel with fresh bluefin tuna,
plankton mayonnaise and trout roe

Croqueta de pollo marinado con cremoso de mostaza y miel
Marinated chicken croquette with creamy honey mustard

PRINCIPAL A ELEGIR **MAIN COURSE TO CHOOSE**

Arroz de bogavante con langostinos
Lobster rice with king prawns

o
or

Arroz del senyoret
Senyoret-style rice

Sorbete de lima y albahaca
Lime and basil sorbet

POSTRE **DESSERT**

Espuma de azahar con cremoso de chocolate de naranja
Orange blossom foam with creamy orange chocolate

BEBIDAS **DRINKS**

Café e infusiones

Vino blanco y tinto Clos de Lôm
Cava Roxanne

Cervezas y refrescos

Aguas minerales y pan

Coffee and tea

Clos de Lôm White and Red Wine
Roxanne Cava

Beer and soft drinks

Mineral water and bread

Arroz de langosta (suplemento de +16€) Lobster rice (supplement +€16)

84 €

Precio por persona / IVA incl. Price per person / VAT incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento
1 arroz por mesa. One rice per table.

Allergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

MENÚ INFANTIL SAN JOSÉ

SAINT JOSE KIDS' MENU

CENTRO DE MESA **STARTER**

Jamón ibérico
Iberian ham

Patatas bravas

Potatoes with brava sauce

Alitas de pollo a la barbacoa

Barbecue chicken wings

PRINCIPAL **MAIN COURSE**

Arroz a banda

A Banda Rice

POSTRE **DESSERT**

Espuma de azahar con cremoso de chocolate de naranja
Orange blossom foam with orange chocolate cream

BEBIDAS **DRINKS**

Refrescos

Aguas minerales y pan

Soft drinks

Mineral water and bread

50€

Precio por persona / IVA incl. Price per person / VAT incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento
Allergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

CONDICIONES

CONDITIONS

CONDICIONES GENERALES:

La bebida se servirá una vez estén todos los comensales sentados en mesa.

Para la confirmación será en prepago 100% mediante transferencia bancaria.

Las solicitudes de dietas especiales se realizarán al menos con una semana de antelación y serán al mismo precio que el menú confirmado, según criterio de cocina.

En caso de cambios en el momento del servicio, se facturarán con un mínimo de 20€ según el plato.

Menú a mesa cerrada.

CONDICIONES DE CANCELACIÓN:

Cancelación hasta el 23 de febrero - reembolso del 70% (30% no reembolsable).

Cualquier cancelación desde el 24 de febrero a la fecha del evento - 100% gastos.

NÚMERO DE CUENTA:

BBVA

ES0801822339610013642751

SWIFT BBVAESMMXXX

CONTACTO:

restaurant.valencia@onlyyouhotels.com