

XMAS

with purpose

OnlyYOU
HOTELS

x

FUNDACION
prodis



XMAS with purpose

MENÚ EMPRESAS

NAVIDAD

COMÚN PARA TODOS LOS MENÚS

ENTRADAS CENTRO MESA

PETIZERS FOR THE CENTER OF THE TABLE

Jamón ibérico

Iberian ham

Nigui de tartar de wagyu con yema texturizada

Wagyu tartare nigiri with textured egg yolk

Cogollos de lechuga a la brasa con juliana de salmón

marinado con salsa César y cebolla crunch

rilled baby lettuce hearts with julienned marinated salmon,

Caesar sauce, and crunchy onion

Croqueta de gamba roja con mahonesa de curry amarillo

(2 unidades por pax)

Red prawn croquette with yellow curry mayonnaise

(2 pieces per person)

Incluye pan y bebida

Includes bread and drink

Vino blanco y tinto Las Dos Ces. D. O. Requena

White and red wine Las Dos Ces. D.O. Requena

Roxanne Brut. D.O. Cava

Roxanne Brut. D.O. Cava

Café e infusiones

Coffee and infusions

XMAS *with purpose*

MENÚ EMPRESAS

NAVIDAD

73,00 €

Precio por persona / IVA incl.

Price per person / VAT incl.

Confirmación especial de intolerancias y
alergias cinco días antes del evento

Alergies and special requirments must be
confirmed five days prior to the event

MENÚ 1:

OPCIÓN DE MEDIODÍA Y DE NOCHE

PRINCIPAL MEDIODÍA

MAIN COURSE MIDDAY

Arroz de langostinos pelados con boletus y alcachofas

Peeled prawn rice with porcini mushrooms and artichokes

*Opción de cambiar el arroz:

Arroz de pollo de corral con calabaza y setas. (1 arroz por mesa con reserva previa)

*Option to change the rice:

Free-range chicken rice with pumpkin and mushrooms (1 type of rice per table with previous reservation)

PRINCIPAL NOCHE

MAIN COURSE NIGHT

Solomillo de cerdo ibérico con salsa thai, arroz y cebolleta

Iberian pork sirloin with Thai sauce, rice, and spring onion

POSTRE

DESSERT

Chocolate, yogur y pistacho caramelizado

Chocolate, yogurt, and caramelized pistachio

Petit four navideño

Christmas petit four

*Confirmar el cambio de arroz 1 semana antes del evento

*Confirm the rice change 1 week before the event

XMAS *with purpose*

MENÚ EMPRESAS

NAVIDAD

MENÚ 2

77,00 €

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

Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento

Alergies and special requirments must be confirmed five days prior to the event

PRINCIPAL

MAIN COURSE

Salmón confitado a baja temperatura, salsa de champiñón, cebolleta, leche de coco y lima

Salmon confit cooked at low temperature, mushroom sauce, spring onion, coconut milk, and lime

o

or

Entraña de ternera confitada con patatas primor y mojo picón verde

Beef flank confit with baby potatoes and green mojo picón sauce

POSTRES

DESSERT

Crema de queso, gel de frutos rojos y crumble de almendra

Cheesecake cream, red berry gel, and almond crumble

Petit four navideño

Christmas petit four

*Confirmar el número de pescados y carnes 1 semana antes del evento

*Confirm the number of fish and meat dishes 1 week before the event

XMAS *with purpose*

MENÚ EMPRESAS

NAVIDAD

MENÚ 3

81,00 €

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

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

PRINCIPAL

MAIN COURSE

Bacalao con cebolla caramelizada, pil pil y brotes de guisantes tiernos

Cod with caramelized onion, pil-pil sauce, and tender pea shoots

o

or

Entrecote black angus, guiso de cherrys con cebollitas y salsa Teriyaki

Black Angus entrecôte with cherry tomato stew, pearl onions, and Teriyaki sauce

POSTRES

DESSERTS

Crema de naranja con espuma de turrón y almendra caramelizada.

Orange cream with nougat foam and caramelized almond

Petit four navideño

Christmas petit four

*Confirmar el número de pescados y carnes 1 semana antes del evento

*Confirm the number of fish and meat dishes 1 week before the event

XMAS *with purpose*

MENÚ EMPRESAS VEGETARIANO

NAVIDAD

MENÚ

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

APERITIVO

APPETIZER

Ensalada templada de berenjena con pimiento asado rojo, alcaparras y queso manchego curado

(Sin queso curado manchego para veganos)

Warm eggplant salad with roasted red pepper, capers, and cured Manchego cheese.

(Vegan option available without Manchego cheese)

Cogollos de lechuga a la brasa con salsa romesco y brotes

Grilled baby romaine lettuce with romesco sauce and sprouts

PRINCIPAL

MAIN COURSE

Arroz al curry con verduras

Curry rice with vegetables

POSTRES

DESSERTS

Vegamisu

Vegamisu

Incluye pan y bebida

Includes bread and drink

Vino blanco y tinto Las Dos Ces. D. O. Requena

White and red wine Las Dos Ces. D.O. Requena

Roxanne Brut. D.O. Cava

Roxanne Brut. D.O. Cava

Café e infusiones

Coffee and infusions

XMAS with purpose

CONDICIONES

NAVIDAD

Condiciones generales:

- La bebida se servirá una vez estén todos los comensales sentados en mesa.
- Para la confirmación será mediante prepago del 100%.
- 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 como un plato extra de 20€.

Condiciones de cancelación:

- Empresa. Según contrato

Número de cuenta:

BBVA

ES0801822339610013642751 y SWIFT BBVAESMMXXX

Contacto:

- Navidad empresas: mice.valencia@onlyyouhotels.com