

with purpose

 x

FUNDACION
prodís



XMAS with purpose

MENÚ FAMILIAR

NAVIDAD

COMÚN PARA TODOS LOS MENÚS

ENTRADAS CENTRO MESA

SHARED APPETIZERS

Jamón ibérico

Iberian ham

Burrata con salmón marinado, cherries, aguacate con vinagreta de piñones, albahaca y
parmesano

Burrata with marinated salmon, cherry tomatoes, avocado, pine nut vinaigrette, basil,
and Parmesan

Tosta crujiente de pan brioche con sardina ahumada, berenjena asada al jasper, crema
de yogur y frutos secos

Crispy brioche toast with smoked sardine, Jasper-roasted eggplant, yogurt cream, and
nuts

Croquetas de pollo marinado con crema de mostaza y miel

Marinated chicken croquettes with creamy mustard and honey

Incluye pan payés, bebida y café

Includes rustic country bread, drink, and coffee

Vino blanco clos de l'ôl Malvasía. D.O. Valencia

Vino tinto clos de l'ôl Garnacha. D.O. Valencia

Cava brut nature Unique de chozas carrascal. D.O. Cava Requena

White wine Clos de l'ôl Malvasía

Red wine Clos de l'ôl Garnacha

Brut Nature Cava Unique by Chozas Carrascal. D.O. Cava Requena

XMAS *with purpose*

MENÚ COCIDO

NAVIDAD

MENÚ

PRINCIPAL

MAIN COURSE

Cocido con su sopa

Traditional Spanish stew with its soup

95,00 €

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

POSTRES

DESSERT

Mousse de chocolate negro con confitura de cereza al marrasquino

Dark chocolate mousse with maraschino cherry preserve

Turrones

"Turrones"

MENÚ ARROZ

NAVIDAD

MENÚ

ENTRANTE

STARTER

Tiradito de bacalao con aguacate, cebolla morada, lima y mango

Cod tiradito with avocado, red onion, lime, and mango

PRINCIPAL

MAIN COURSE

Arroz de bogavante con langostinos (mínimo 2 personas)

Lobster rice with prawns (at least 2 people)

125,00 €

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

POSTRES

DESSERT

Mousse de chocolate negro con confitura de cereza al marrasquino

Dark chocolate mousse with maraschino cherry jam

Turrones

"Turrones"

OPCIÓN DE CARNE: Milhojas de solomillo de ternera con salsa de trufas

MEET OPTIONS: Beef tenderloin mille-feuille with truffle sauce

ONLY YOU HOTEL VALENCIA

XMAS *with purpose*

MENÚ FAMILIAR NIÑOS

NAVIDAD

55,00 €

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

APERITIVO

APPETIZER

Jamón ibérico y dados de queso manchego

Iberian ham with Manchego cheese cubes

Croquetas de pollo con crema de mostaza y miel

Marinated chicken croquettes with creamy mustard and honey

Patatas bravas

Patatas bravas (spicy fried potatoes)

PRINCIPAL

MAIN COURSE

Arroz a banda

Seafood-flavored rice

POSTRES

DESSERT

Brownie con mousse de vainilla y perlas de chocolate al caramelo

Brownie with vanilla mousse and caramel chocolate pearls

Turrone

"Turrone"

Incluye pan payés y bebida

Includes rustic country bread and drink

XMAS with purpose

MENÚ VEGETARIANO

NAVIDAD

MENÚ

ENTRADAS CENTRO MESA

SHARED APPETIZERS

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

Ensalada templada de berenjena con pimiento asado rojo, alcaparras, aceitunas
negras y avellanas tostadas

Warm eggplant salad with roasted red pepper, capers, black olives, and toasted
hazelnuts

Coliflor cocinada a baja temperatura con especias y crema de maíz con pistachos

Slow-cooked cauliflower with spices and corn cream with pistachios

PRINCIPAL

MAIN COURSE

Llanda de arroz de alcachofas, brocoli, trigueros y tomates cherry

Artichoke, broccoli, wild asparagus, and cherry tomato rice cake

POSTRES

DESSERT

Mousse de chocolate negro con confitura de cereza al marrasquino

Dark chocolate mousse with maraschino cherry preserve

Turrone

"Turrone"

Incluye pan payés, bebida y café

Includes rustic country bread, drink, and coffee

Vino blanco clos de lôm Malvasía.D.O. Valencia

Vino tinto clos de lôm Garnacha.D.O. Valencia

Cava brut nature Unique de chozas carrascal. D.O. Cava Requena

White wine Clos de Lôm Malvasía

Red wine Clos de Lôm Garnacha

Brut Nature Cava Unique by Chozas Carrascal. D.O. Cava Requena

ONLY YOU HOTEL VALENCIA

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€.
- Menú a mesa cerrada.
- Para la realización de la reserva será necesario nombre, apellidos y DNI para la facturación.

Condiciones de cancelación:

- Navidad familias: cancelación hasta el 27 de noviembre - reembolso del 70% (30% no reembolsable).
Cualquier cancelación desde el 28 de noviembre a la fecha del evento - 100% gastos.

Número de cuenta:

BBVA

ES0801822339610013642751 y SWIFT BBVAESMMXXX

*IMPORTANTE especificar en la transferencia el nombre de la persona que reserva y poner referencia El Mirador.

Contacto:

restaurant.valencia@onlyyouhotels.com

Outfit:

Formal