

Menús arroces *Rice menus*

2025

OnlyYOU
HOTEL VALENCIA

MENU 1

PRIMERO STARTER

Ensaladilla de aguacate con ventresca y piparras
Carpaccio de atún fresco con berenjena asada a la llama
Coca de aceite con foie fresco y huevos de codorniz
Avocado, white tuna and potato salad
Fresh tuna carpaccio with flame grilled eggplant
Olive oil flatbread with fresh foie gras and quail eggs

PRINCIPAL MAIN COURSE

Arroz a banda
"A banda" rice

POSTRE DESSERT

Crema de mango con espuma de coco
Mango cream with coco foam

BEBIDAS DRINKS

Café e infusiones
Vino Las Dos Ces by Chozas Carrascal
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

Coffee and tea
Chozas Carrascal Las Dos Ces wine
Beer and soft drinks
Mineral water and bread

52 €

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

MENU 2

PARA COMPARTIR TO SHARE

Jamón ibérico pura raza, recebo
Carpaccio de pulpo
Croquetas de gamba roja con mahonesa de curry amarillo
Purebred Iberian ham, recebo
Octopus carpaccio
Red shrimp croquettes with yellow curry mayonnaise

PRINCIPAL MAIN COURSE

Arroz de pollo de corral con ceps y calabaza
Chicken rice with mushroom and pumpkin

POSTRE DESSERT

Choco avellana
Hazelnut choco

BEBIDAS DRINKS

Café e infusiones
Vino Las Dos Ces by Chozas Carrascal
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

Coffee and tea
Chozas Carrascal Las Dos Ces wine
Beer and soft drinks
Mineral water and bread

57€

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

MENU 3

PARA COMPARTIR TO SHARE

Buñuelos de bacalao con ali i oli de perejil
Ceviche de corvina
Surtido de quesos
Gamba kataifi con ajo verde
Cod fritters with parsley ali i oli
Sea bass ceviche
Assortment of cheeses
Shrimp kataifi with green garlic

PRINCIPAL MAIN COURSE

Prevía elección una semana antes / By election one week before

Arroz con langostinos, rape, setas y ajetes

King prawn, monkfish, shitake and tender garlic rice

o

or

Arroz con plumilla ibérica, shitake, espárragos trigueros y ajos tiernos
Rice with Iberian boneless flank, shitake, asparagus and tender garlic

POSTRE DESSERT

Chocolate blanco con yogurt griego y reducción de naranja
White chocolate with Greek yogurt and orange reduction

BEBIDAS DRINKS

Café e infusiones
Vino Las Dos Cés by Chozas Carrascal
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

64 €

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

OTROS ARROCES MORE RICE

Otros arroces con suplemento:

- Rossejat de chopitos y rape
 - Arroz del señorot
- Arroz con langostinos, rape, setas y ajos tiernos
 - Arroz de bogavante en paella
 - Arroz de langosta
 - Arroz de verduras
- Arroz negro con chopitos y alcachofas
 - Paella Valenciana
- Fideuà de marisco con fideo fino
- Arroz de pato con trigueros ajetes, ceps y foie
 - Rossejat de fideo fino marinero
 - Rossejat de fideo fino con pato

OTHER OPTIONS

- Suplemento de copa de cava Roxanne
Chozas Carrascal Brut + 5€/persona
- Suplemento copa de cava
Chozas Carrascal Brut Nature + 7€/persona.

Suplemento sorbete +3,50€/persona:
Lima y albahaca/ Limón al cava/ Piña colada/ Hierbabuena y
frambuesa/ Mango con crispy de lima/ Agua de valencia

- Suplemento tarta: + 6€/persona.

Sabores tartas:

Tarta de merengue con almendras/ Tarta capuchina/
Tarta café-caramelo/ Tarta chocolate/
Tarta de limón, mango y maracuyá/
Tarta de rafaello de coco y almendra/
Trata de yema tostada y crema pastelera

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

Duración del servicio 2 horas aproximadamente.

La bebida está incluida una vez empiece el servicio con una duración aproximada de 120 minutos y finaliza con el café.

Para permanecer en sala se requiere la contratación de barra libre, cerrada o según consumo.

- Barra libre cerrada: las dos primeras horas 25€ IVA incluido/pax.
- Barra libre según consumo: consumo mínimo por hora de 300€ / hora, hasta 30 comensales. Para más comensales consultar con el departamento de eventos.

Precio de la copa 12€ IVA incluido.

Refresco, copa de vino o cerveza 4,50€ IVA incluido.

Hilo musical durante el evento, para otras opciones consultar con departamento de eventos.

Montaje de la sala con mesas redondas, posibilidad de hacer listados de mesa, pasar 1 semana antes por correo electrónico.

Incluido en el precio del menú: centros de flor y minutos.

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€ mínimo según cada caso.

Para formalizar la reserva se firmará un contrato y depósito de 500€.

CONDITIONS

Service duration: approximately 2 hours.

Drinks are included once the service begins, with an approximate duration of 120 minutes, concluding with coffee.

To remain in the venue, it is necessary to hire an open bar, either fixed-price or consumption-based.

- Fixed-price open bar: €25 per person (VAT included) for the first two hours.
- Consumption-based open bar: Minimum consumption of €300 per hour for up to 30 guests. For more guests, please consult the events department.

Cocktails: €12 (VAT included).

Soft drinks, a glass of wine, or beer: €4.50 (VAT included).

Background music is included during the event; for other options, consult the events department.

Room setup includes round tables, with the possibility of providing table lists via email one week in advance.

Included in the menu price: floral centerpieces and printed menus.

Requests for special dietary accommodations must be made at least one week in advance and will be charged at the same price as the confirmed menu, according to the kitchen's discretion. Changes made at the time of service will be billed as an extra dish, starting at a minimum of €20 depending on the case.

To confirm the reservation, a contract must be signed and a deposit of €500 made.