

# Menús arroces *Rice menus*

2026

OnlyYOU  
HOTEL VALENCIA

## MENÚ 1

### PRIMERO STARTER

Ensaladilla de atún con langostinos y salsa Sriracha  
Carpaccio de pulpo con aceite de pimentón y berros  
Croquetas de jamón con lluvia de parmesano  
Tuna salad with prawns and Sriracha sauce  
Octopus carpaccio with paprika oil and watercress  
Ham croquettes with a sprinkle of Parmesan

### PRINCIPAL MAIN COURSE

Arroz de langostinos pelados, rape, ajetes y setas  
Prawn and monkfish rice with baby garlic and mushrooms

### POSTRE DESSERT

Crema de mango con espuma de coco  
Mango cream with coconut 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

55 €

Precio por persona / IVA incl. Price per person / VAT incl.  
Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento  
Alergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

## MENÚ 2

### PARA COMPARTIR TO SHARE

Jamón ibérico de cebo  
Carpaccio de berenjenas caramelizadas con atún fresco,  
cremoso de tomate en aceite y ralladura de lima  
Coliflor a baja temperatura con hummus de garbanzos,  
parmesano, albahaca y aceitunas negras  
Iberian cebo ham  
Carpaccio of caramelized eggplant with fresh tuna,  
tomato cream in oil, and lime zest  
Slow-cooked cauliflower with chickpea hummus,  
Parmesan, basil, and black olives

### PRINCIPAL MAIN COURSE

Arroz a banda  
rice cooked in rich seafood broth

### POSTRE DESSERT

Mousse de chocolate y avellana  
con streussel de cacao y almendra  
Chocolate and hazelnut mousse,  
topped with cocoa-almond streussel

### 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

58€

Precio por persona / IVA incl. Price per person / VAT incl.  
Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento  
Alergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

## MENU 3

### PARA COMPARTIR TO SHARE

Jamón ibérico de cebo  
Ensalada de burrata con puerros asados,  
pistachos y tomate seco en aceite  
Croqueta de pollo asado con crema de mostaza y miel  
Gamba kataifi con ajo verde  
Iberian cebo ham  
Burrata salad with roasted leeks, pistachios,  
and sun-dried tomatoes in oil  
Roast chicken croquette with mustard and honey cream  
Kataifi prawns with green garlic

### PRINCIPAL MAIN COURSE

Previa elección una semana antes / By election one week before

Arroz del señoret  
seafood rice with peeled shellfish  
o  
or

Arroz de pollo de corral con ceps y calabaza  
Rice with free-range chicken, porcini mushrooms, and pumpkin

### POSTRE DESSERT

Bizcocho de yema tostada, espuma de almendra  
y chocolate negro  
Toasted egg yolk sponge with almond foam and dark  
chocolate

### BEBIDAS DRINKS

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

62€

Precio por persona / IVA incl. Price per person / VAT incl.  
Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento  
Alergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

### OTROS ARROCES MORE RICE

Otros arroces con suplemento:  
-Arroz de verduras con brocoly, espárragos, tomates cherry  
-Rossejat de fideo fino con chipirones y rape  
-Fideua de fideo fino con marisco  
-Arroz negro con chipirones, ajos tiernos y alcachofas  
(alcachofas solo en temporada de noviembre a abril)  
-Arroz de gamba roja y rape  
-Arroz de bogavante en paella  
-Arroz de langosta  
-Rossejat de fideo fino con pato, trigueros y verduritas  
-Paella valenciana (sin caracoles no hay alérgenos)  
-Arroz de plumilla ibérica, con sitake,  
espárragos triegueros y ajos tiernos  
-Arroz de pato con trigueros, ajetes, ceps y foie  
-Arroz de pollo de corral con ceps y alcachofas  
(alcachofas solo en temporada de noviembre a abril)

### 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:  
Cambiar postre por tarta +2€/persona.  
Añadir 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/ Tarta de queso

Precio por persona / IVA incl. Price per person / VAT incl.  
Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento  
Alergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

### OPCIONES CENTRO MESA FRÍAS

Ensaladilla de aguacate con ventresca y piparras

Surtido de quesos e ibéricos

Surtido de ibéricos

Surtido de quesos

Niguire de tartar de wagyu con yema texturizada

Gildas con boquerones

Carpacho de atún fresco con berenjena asada a la llama  
con vinagreta de aceitunas negras

Ceviche de corvina con choclos, boniato confitado y cebolla morada

Anchoas lopez, lata 8 unidades

Salmon marinado con licuado de pepino, taperots y cebolla morada

Ensalada cesar con pollo crujiente,  
tomate cherry confitados y bacon crujiente

Crujiente de alga con atún fresco, perlas de salmón y salsa diabla

Sardina ahumada con humus de garbanzos sobre tosta crujiente de brioche

Sardina ahumada, cebolla caramelizada  
y confitura de tomate casera sobre tosta crujiente

Carpacho de solomillo de ternera con lascas de parmesano y perlas de trufa

Jamón ibérico de bellota 24 kilates. 100% bellota

Tiradito de atún fresco con frutas picantes

Tomate de temporada con ventresca de atún y piparras

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

Steak tartar de Wagyu con huevo frito y piparras

Burrata con salmón, cherrys, aguacate, parmesano y vinagreta con piñones

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

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

### COLD OPTIONS TO SHARE

Avocado salad with tuna belly and piparras

Assorted cheeses and Iberian cured meats

Assorted Iberian cured meats

Assorted cheeses

Wagyu tartare nigiri with textured egg yolk

Gildas with anchovies

Fresh tuna carpaccio with flame-roasted eggplant and black olive vinaigrette

Corvina ceviche with corn, candied sweet potato, and red onion

Lopez anchovies, 8-unit tin

Marinated salmon with cucumber juice, taperots, and red onion

Caesar salad with crispy chicken, candied cherry tomatoes, and crispy bacon

Seaweed crisp with fresh tuna, salmon pearls, and diabla sauce

Smoked sardine with chickpea hummus on crispy brioche toast

Smoked sardine, caramelized onion, and homemade tomato jam on crispy toast

Beef tenderloin carpaccio with Parmesan shavings and truffle pearls

24-karat acorn-fed Iberian ham (100% acorn-fed)

Fresh tuna tiradito with spicy fruits

Seasonal tomato with tuna belly and piparras

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

Wagyu steak tartare with fried egg and piparras

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

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

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

## OPCIONES CENTRO MESA CALIENTES

Buñuelos de bacalao en tempura con salsa de yogur con limón y menta

Coca de aceite con foie fresco y huevos de codorniz fritos

Croqueta de gamba roja con mahonesa de curry amarillo

Croqueta de setas con cremoso de cebolla caramelizada

Calamar de playa a la plancha con mahonesa de cebolleta y jengibre con lima, cilantro y cebolla cruch

Patatas bravas

Huevos rotos camperos con gamba roja, patatas, cilantro, chipotle y piparras

Huevo roto de oca con higado fresco, trufa y patatas

Coca con setas, micuit y salsa Hoisin a la naranja

Alitas de pollo con salsa teriyaki

Alcachofas confitadas con shiitake, micuit, cebolleta china y yema texturizada. (en temporada)

Cogollos de lechuga con salsa César, parmesano, salmón marinado y cebolla crujiente. (templado)

Berenjena asada con pimiento asado rojo, alcaparras y queso curado manchego

Cogollos de lechuga a la brasa con juliana de jamón ibérico, salsa cesar y cebolla cruch. (templado)

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

## HOT OPTIONS TO SHARE

Cod fritters in tempura with lemon and mint yogurt sauce

Olive oil coca with fresh foie gras and fried quail eggs

Red prawn croquette with yellow curry mayonnaise

Mushroom croquette with creamy caramelized onion

Grilled beach squid with spring onion and ginger mayonnaise, lime, cilantro, and crispy onion

Patatas bravas

Broken country eggs with red prawns, potatoes, cilantro, chipotle, and piparras

Broken goose egg with fresh liver, truffle, and potatoes

Coca with mushrooms, micuit, and orange hoisin sauce

Chicken wings with teriyaki sauce

Confit artichokes with shiitake, micuit, spring onion, and textured egg yolk (seasonal)

Little gem lettuce with Caesar dressing, Parmesan, marinated salmon, and crispy onion (warm)

Roasted eggplant with roasted red pepper, capers, and aged Manchego cheese

Grilled little gem lettuce with julienned Iberian ham, Caesar dressing, and crispy onion (warm)

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

# 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 copa según consumo.

- Copa cerrada: las dos primeras horas 25€ IVA incluido/pax.
- Copa 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 minutas.

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 room, it is necessary to purchase drinks according to consumption.

- Fixed price drinks: €25 per person (VAT included) for the first two hours.
- Drinks according to consumption: 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.