

# Menús Buffet *Buffet menus*

2026

OnlyYOU  
HOTEL VALENCIA

## Menú 1

### ENTRANTES STARTERS

Salmorejo  
Cold vegetable soup

Crema de setas silvestres con huevo a baja temperatura  
Wild mushroom cream with slow-cooked egg

Cogollos de tudela  
Dwarf romaine lettuce

Ensalada de pasta con cecina, mango y vinagreta de mostaza  
Pasta salad with jerky, mango and mustard vinaigrette

Poke de quinoa con salmón, mozzarella, aguacate y vinagreta japonesa  
Poke de quinoa with salmon, mozzarella, aguacate and japanese vinaigrette

Surtidos de patés con pan de cristal  
Assortment of pates with glass bread

Ensaladilla de atún con langostinos y salsa sriracha  
Tuna salad with king prawns and sriracha sauce

### PRINCIPAL MAIN COURSE

Arroz a banda  
"A banda" rice

Paella valenciana  
Paella

Salmón asado con salsa de miel, jengibre y cítricos con arroz salteado  
Roasted salmon with honey ginger and citrus sauce with sautéed rice

Solomillo de cerdo ibérico con cremoso de setas con salsa de vino tinto  
Iberian pork sirloin with creamy mushrooms and red wine sauce

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

### POSTRE DESSERT

Petit dark

Brocheta de fruta de temporada  
Seasonal fruit skewer

Tarro de crema de naranja con espuma de azahar  
Orange cream jar with orange blossom foam

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

65€

Mínimo 50 pax / IVA incl. / Minimum 50 pax / 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

### ENTRANTES STARTERS

**Gazpacho**  
"Gazpacho"

**Crema de verduras con langostinos**  
Cream of vegetables with prawns

**Cogollos de tudela**  
Dwarf romaine lettuce

**Poke de arroz, cremoso de aguacate, pepino, tofu, brotes de soja y vinareta asiática**

Rice poke with creamy avocado, cucumber, tofu, bean sprouts and Asian vinaigrette

**Surtido de patés con pan de cristal**  
Assortment of pates with glass bread

**Ensalada de burrata con puerros asados, pistachos y tomate seco en aceite**

Burrata salad with roasted leeks pistachios and sun-dried tomatoes in oil

**Coca de cebolla caramelizada con crema de setas, espárragos y berros**  
Caramelized onion coca with mushroom cream, asparagus and watercress

### PRINCIPAL MAIN COURSE

**Rossejat de fideo fino marinero**  
Thin noodle rosetjat Seafood style

**Arroz de pollo de corral con setas y calabaza**  
Free-range chicken rice with mushrooms and pumpkin

**Suquet de lubina con langostinos y mejillones**  
Sea bass suquet with king prawns and mussels

**Carrillera de cerdo ibérico con guiso de tomates cherrys, cebolla y salsa teriyaki**

Thai-style beef cheek bao with rice onion and chinese cabbage

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

### POSTRE DESSERT

**Tarro de mousse de avellana, con crujiente y cremoso chocolate**  
Hazelnut mousse jar with crunchy and creamy chocolate

**Petit lemon**

**Bocheta de fruta de temporada**  
Seasonal fruit skewer

**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

**70€**

Mínimo 50 pax / IVA incl. Minimum 50 pax / 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