

**Menú Comuni3n**

**Communion menu**

**2026**

**OnlyYOU**  
HOTEL VALENCIA

## MENU 1

### PARA COMPARTIR/ TO SHARE

Ensaladilla de atún y salsa sriracha  
Burrata con salmón, cherrys, aguacate, parmesano y vinagreta con piñones  
Croqueta de pollo asado con crema de mostaza y miel  
Tuna salad with sriracha sauce  
Burrata with salmon cherry tomatoes avocado parmesan and pine nut vinaigrette  
Roasted chicken croquette with honey mustard cream

### PRINCIPAL

Arroz de langostinos pelados, rape ajetes y setas  
Sorbete  
Rice with peeled king prawns monkfish garlic sprouts and mushrooms  
Sorbet

### POSTRE/ DESSERT

Crema de mango con espuma de coco  
Tarta de merengue y ganache de turrón  
Mango cream with coconut foam  
Meringue and nougat ganache cake

Vino tinto y blanco Las Dos Ces D.O. Utiel- Requena  
Cava Roxanne Chozas Carrascal Brut  
Cervezas y refrescos  
Agua mineral y pan

Red and white wine Las Dos Ces D.O. Utiel-Requena  
Cava Roxanne Chozas Carrascal Brut  
Beer and soft drinks

**65 €**

Precio por persona / IVA incl.  
Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

## MENU 2

### PARA COMPARTIR / TO SHARE

Jamón ibérico pura raza  
Ensalada de burrata con puerros asados, pistachos y tomate seco en aceite  
Buñuelos de bacalao en tempura con salsa de yogur con limón y menta  
Purebred Iberian ham  
Burrata salad with roasted leeks pistachios and sun-dried tomatoes in oil  
Cod fritters in tempura with yogurt lemon and mint sauce

### PRINCIPAL

Arroz de pollo de corral con ceps y calabaza  
Free-range chicken rice with ceps and pumpkin

Sorbete  
Sorbet

### POSTRE / DESSERT

Espuma de azahar con crema de naranja y bizcocho de canela  
Tarta de chocolate  
Orange blossom foam with orange cream and cinnamon sponge  
Chocolate cake

Vino tinto y blanco Las Dos Ces D.O. Utiel- Requena  
Cava Roxanne Chozas Carrascal Brut  
Cervezas y refrescos  
Agua mineral y pan

Red and white wine Las Dos Ces D.O. Utiel-Requena  
Cava Roxanne Chozas Carrascal Brut  
Beer and soft drinks

**70€**

Precio por persona / IVA incl.  
Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

## MENU 3

### PARA COMPARTIR

Surtido de quesos e ibéricos  
Niguri de tartar de wagyu con yema texturizada  
Tiradito de bacalao con aguacate, cebolla morada, mango y lima  
Croquetas de jamón con lluvia de parmesano  
Assorted cheese and Iberian cold cuts  
Wagyu tartar nigiri with textured egg yolk  
Cod tiradito with avocado red onion mango and lime  
Ham croquettes with parmesan shavings

### PRINCIPAL

Arroz con plumilla ibérica, shiitake, espárragos trigueros y ajos tiernos  
o  
Arroz del señoret

Rice with Iberian pork plumilla shiitake wild asparagus and garlic sprouts  
or  
"Senyoret" rice

Sorbete

Sorbet

### POSTRE

Mousse de chocolate y avellana con streusel de cacao y almendra

Tarta de limón, menta y maracuyá

Chocolate and hazelnut mousse with cacao and almond streusel  
Lemon mint and passion fruit cake

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

Cava Roxanne Chozas Carrascal Brut

Cervezas y refrescos

Red and white wine Las Dos Ces D.O. Utiel-Requena

Cava Roxanne Chozas Carrascal Brut

Beer and soft drinks

75 €

Precio por persona / IVA incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

### OTROS ARROCES OTHER RICE SELECIIONS

Otros arroces con suplemento:

Rossejat de fideo fino con chipirones y rape

Arroz de verduras con brocoli, espárragos y tomates cherry

Fideua de fideo fino con marisco

Arroz negro con chipirones, ajos tiernos y alcachofas

Arroz a banda

Arroz de gamba roja y rape

Aroz de bogavante en paella

Arroz de langosta

Rossejat de fideo fin con pato, trigueros y verduras

Paella valenciana

Arroz de plumilla ibérica, con shiitake, espárragos trigueros y ajos tiernos

Arroz de pato con trigueros, ajetes, setas y foie

Arroz de pollo de corral con setas y calabaza

Arroz de pollo de corral con setas y alcachofas

Thin noodle "Rossejat" with baby squid and monkfish

Vegetable rice with broccoli, asparagus, and cherry tomatoes

Seafood "Fideua" with thin noodles

Black rice with baby squid, green garlic, and artichokes

"Arroz a banda" (Traditional fisherman's rice)

Red prawn and monkfish rice

Lobster rice in paella

Spiny lobster rice

Thin noodle "Rossejat" with duck, wild asparagus, and baby vegetables

Valencian Paella

Iberian pork "plumilla" rice with shiitake, wild asparagus, and green garlic

Duck rice with wild asparagus, green garlic, mushrooms, and foie gras

Free-range chicken rice with mushrooms and pumpkin

Free-range chicken rice with mushrooms and artichokes

Opciones de sorbete:

Frambuesa y menta/ Lima y albahaca/ Naranja y azahar

Sorbet options:

Raspberry and mint/ Lime and basil/ Orange and orange blossom

Precio por persona / IVA incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento

## MENÚ INFANTIL

### ENTRADITA CENTRO MESA

#### SHARED STARTERS

Papas

Fries

Nuggets de pollo cremoso con mostaza y miel  
Creamy chicken nuggets with honey mustard

Croquetas de jamón ibérico

Iberian ham croquettes

### PRINCIPAL MAIN COURSE

Paella valenciana

Valencian paella

### POSTRE DESSERT

Brownie con helado de vainilla

Brownie with vanilla ice cream

Refrescos, aguas minerales y pan  
Soft drinks mineral water and bread

45€

IVA incluido/niño hasta 12 años  
VAT included / Children up to 12 years old

# CONDICIONES

A la confirmación del evento se abonarán 500€ como garantía de reserva de la sala y se firmará un contrato. Esta cantidad no será reembolsable en caso de cancelación.

1 semana antes del evento confirmaremos número de comensales y se hará un segundo pago del 100% aproximado del total.

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.

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

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.

# CONDITIONS

Upon event confirmation, a €500 non-refundable deposit is required to guarantee the room booking, and a contract must be signed. This amount will not be refunded in the event of a cancellation.

- Final Count & Payment: The number of guests must be confirmed one week before the event, at which point a second payment of approximately 100% of the estimated total is required.
- Service Duration: Approximately 2 hours.
- Included Drinks: Beverages are included once the service begins, with a duration of approximately 120 minutes, ending with the coffee service.
- Extended Stay: To remain in the room, it is necessary to purchase drinks according to consumption:
  - Fixed price drinks: €25 (VAT included) per person for the first two hours.
  - Drinks according to consumption: Minimum spend of €300 per hour (up to 30 guests). For larger groups, please consult the events department.
- Individual Prices (VAT included):
  - Mixed drinks/Long drinks: €12.
  - Soft drinks, wine, or beer: €4.50.
- Room Setup: Arranged with round tables. If you wish to provide a seating chart, please email it to us one week prior.
- Special Dietary Requests: Requests must be submitted at least one week in advance and will be priced the same as the confirmed menu (subject to kitchen discretion). Any changes requested during the event will be billed as an extra dish (minimum €20 per case).