

Menú Comunion

2026

OnlyYOU
HOTEL VALENCIA

MENU 1

PARA COMPARTIR

Licudo de pepino con salmón ahumado

Ensalada César con pollo y bacon crujiente y tomate cherry confitados

Croquetas de jamón con lluvia de parmesano

PRINCIPAL

Arroz a banda

Sorbete de lima y albahaca

POSTRE

Choco avellana

Tarta de limón, mango y maracuyá

BEBIDAS

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

Cava Roxanne Chozas Carrascal Brut

Cervezas y refrescos

Agua mineral y pan

65 €

Precio por persona / IVA incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

MENU 2

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico pura raza, recebo

Ceviche de corvina

Croquetas de gamba roja con mahonesa de curry amarillo

PRINCIPAL

Arroz de pollo de corral con ceps y calabaza

Sorbete de frambuesa y hierbabuena

POSTRE

Lemon crunch

Tarta de chocolate

BEBIDAS

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

Cava Roxanne Chozas Carrascal Brut

Cervezas y refrescos

Agua mineral y pan

70€

Precio por persona / IVA incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

MENU 3

PARA COMPARTIR

Ensaladilla de aguacate con ventresca y piparra dulce

Carpaccio de pulpo

Surtido de quesos

Gamba kataifi con ajo verde

PRINCIPAL

Arroz con plumilla ibérica, shiitake, espárragos trigueros, ajos tiernos
o

Arroz del señoret

Sorbete de mango y lima

POSTRE

Chocolate y pasión

Tarta de merengue con almendra

BEBIDAS

Vino blanco y tinto Las Dos Ces D.O. Utiel- Requena
Cava Roxanne Chozas Carrascal Brut

Cervezas y refrescos
Agua mineral y pan

75 €

Precio por persona / IVA incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

OTROS ARROCES

Otros arroces con suplemento:

- Rossetjat de chopitos y rape
- 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
 - Rossetjat de fideo fino con pato

OTRAS OPCIONES DE TARTA

Café y caramelo - Sin suppl.

Capuccina - Suppl. 1.50€

Raffaello de coco y almendras - Suppl. 1.50€

Yema tostada y crema pastelera - Suppl. 1.50€

OTRAS OPCIONES DE VINOS

BODEGA 1

Vino blanco Pita Viñedos Orgánicos D.O. Castilla y León
Vino tinto Tomás Gonzalez D.O. Ribera del Duero
Suppl. 2€ IVA incluido/ pax.

BODEGA 2

Vino blanco Muga D.O. Rioja
Vino tinto El andén de la estación Crianza - D.O. Rioja
Suppl. 3€ IVA incluido/ pax.

Precio por persona / IVA incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento

MENU INFANTIL

ENTRADITAS CENTRO MESA

Papas y conos
Nuggets de pollo
Croquetas de jamón ibérico

PRINCIPAL, previa elección

Hamburguesa Only YOU
o
Paella valenciana

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Tarta

BEBIDAS

Refrescos, aguas minerales y pan

45 €

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

OLVIDADE DE LAS REGLAS

Minutas personalizadas y sitting
Decoración floral standard.

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

Degustación menú 2 cubiertos a partir de
50 menús de adultos.

Pruebas de menú jueves al medio día.
Con 1 mes de antelación.

Les informamos que no disponemos de zona lúdica
para niños, por lo que les recomendamos que contraten
servicio de animación para mantenerlos entretenidos
en el mismo salón.

Animación:
Criatures

Decoración
Oh! La La Candy Bar
Atelier de la Flor

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 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.

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.