

Menús empresa *Executive menus*

2025

OnlyYOU
HOTEL VALENCIA

MENU I

Aperitivo del chef Chef's appetizer

PRIMERO STARTER

Crujiente de alga con atún fresco, perlas de salmón y salsa diabla
Crispy seaweed with fresh tuna, salmon pearls and devil salad

PRINCIPAL MAIN COURSE

Carrillera de cerdo al estilo Thai, con arroz, cebollita y col china
Thai style pork cheek, with rice, onion and cabbage

POSTRE DESSERT

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

Café e infusiones
Vino Only YOU by Chozas Carrascal
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

Coffee and tea
Chozas Carrascal Only YOU wine
Beer and soft drinks
Mineral water and bread

50€

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 II

Aperitivo del chef Chef's appetizer

PRIMERO STARTER

Ensalada César con pollo crujiente, tomate cherry confitados y bacon
Caesar salad with crispy chicken, candied cherry tomatoes and crispy bacon

PRINCIPAL MAIN COURSE

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

POSTRE DESSERT

Chocolate y pasión
Chocolate & passion

Café e infusiones
Vino Only YOU by Chozas Carrascal
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

Coffee and tea
Chozas Carrascal Only YOU 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
Allergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

MENU 3

PARA COMPARTIR STARTERS TO SHARE

Ensaladilla de aguacate con ventresca y piparras
Avocado salad with ventresca and piparras

Surtido de quesos e ibéricos
Assortment of cheese and Iberian

Croqueta de jamón con lluvia de parmesano
Ham croquette with parmesan rain

PRINCIPAL MAIN COURSE

Previa elección una semana antes / By election one week before

Dorada con setas y crema de maíz y pistachos
Sea bream with mushrooms and corn cream and pistachios

o
or

Solomillo ibérico con berenjena asada, salsa de miel y jengibre
Iberian sirloin with roasted eggplant, honey and ginger sauce

POSTRE DESSERT

Espuma de canela con helado de leche merengada

Café e infusiones
Vino Only You by Chozas Carrascal
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

Coffee and tea
Chozas Carrascal Only You wine
Beer and soft drinks
Mineral water and bread

60€

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

MORE

More options...

Cordero Ras al hanout con cremoso de zanahoria al jengibre
y sésamo: +5€ IVA incluido / pax

Ras al Hanout lamb with ginger flavour carrot and sesame:
+5€VAT included/pax

Sweet options...

Mousse de chocolate y caramelo de lima
Chocolate y avellana
Lemon crunch

Chocolate mousse with lime syrup
Chocolate and hazelnut
Lemon crunch

Supplements...

Copa de cava Roxanne Chozas Carrascal Brut + 5€/persona

Roxanne Chozas Carrascal Brut cava cup + 5€/person

Copa de cava Chozas Carrascal Brut Nature + 7€/ por
persona

Chozas Carrascal Brut Nature cava cup + 7€/ per person

Tarta: + 6€/persona.

Sabores tarta: chocolate, merengue con almendras, limón,
mango y maracuyá, rafaello de coco y almendra, yema
tostada y crema pastelera, capuchina, café-caramelo

Cake: 6€ per person

Options: chocolate, meringue with almonds, lemon, mango
and passion fruit, coconut and almond raffaello, toasted
yolk and pastry cream, capuchina style, coffee-caramel.

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 pide un consumo mínimo por hora de 300€ hasta 50 comensales, y de 600€ cuando son más de 50 comensales.

Precio de la copa 12€ 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 300€.

CONDITIONS

Duration of service 2 hours approximately.

The drink is included once the service begins with a duration of approximately 120 minutes and ends with coffee.

To stay in the room a minimum consumption per hour of 300€ up to 50 diners is requested, and 600€ when more than 50 diners.

Cup price 12€ VAT included.

Musical thread during the event, for your options consult with events department.

Assembly of the room with round tables, with the possibility of making table lists, send one week before by email.

Included in the menu price: flower centers and minutes.

Requests for special diets will be made at least one week in advance, and will be at the same price as the confirmed menu, according to cooking criteria. In case of changes at the time of service, they will be billed as an extra dish of 20€ minimum depending on each case.

A contract and deposit of €300 will be signed to formalize the reservation.