

**Menús empresa** *Executive menus*

2026

**OnlyYOU**  
HOTEL VALENCIA

## MENÚ 1

### Aperitivo del chef **Chef's appetizer**

#### PRIMERO STARTER

Huevo a baja temperatura con cremoso de setas y crema de foie  
Slow-cooked egg with creamy mushrooms and foie gras cream

#### PRINCIPAL MAIN COURSE

Carrillera de cerdo ibérico con guiso de tomates cherrys,  
cebollitas y salsa teriyaki  
Iberian pork cheek with cherry tomato stew, pearl onions,  
and teriyaki sauce

#### POSTRE DESSERT

Mousse de chocolate negro con confitura de cereza y brownie  
Dark chocolate mousse with cherry jam and brownie

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  
Alergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

## MENÚ 2

### 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

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

#### POSTRE DESSERT

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

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  
Alergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

## MENÚ 3

### PARA COMPARTIR STARTERS TO SHARE

**Ensaladilla de atún con langostinos y salsa Sriracha**  
Tuna salad with prawns and Sriracha sauce

**Cogollos de lechuga con juliana de salmón marinado con salsa César y cebolla crunch**  
Little gem lettuce with julienned marinated salmon, Caesar dressing, and crispy onions

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

### PRINCIPAL MAIN COURSE

**Bacalao confitado con parmentier de patata y crema de ajo asado**  
Confit cod with potato parmentier and roasted garlic cream

o  
or  
**Carrillera de ternera con velo de ibérico, cebollitas confitadas, crujiente y brotes**  
Beef cheek with Iberian ham veil, caramelized pearl onions, crispy garnish, and microgreens

### POSTRE DESSERT

**Mousse de yogurt, con cremoso de chocolate blanco y pistacho caramelizado**  
Yogurt mousse with white chocolate cream and caramelized pistachios

**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

**65€**

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

## MORE

### Supplements...

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

**Botella de cava Roxanne Chozas Carrascal Brut + 25€/persona**  
Bottle of Cava Roxanne Chozas Carrascal Brut + €25 per person

### Tarta:

**Cambio postre por tarta +2€/persona.**  
**Añadir tarta + 6€/persona.**

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

### Cake:

**Change dessert for cake +€2/person.**  
**Add cake + €6/person.**

**Options: chocolate, meringue with almonds, lemon, mango and passion fruit, coconut and almond rafaello, toasted yolk and pastry cream, capuchina style, 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

# 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.