

Opciones estaciones *Station options*

2025

OnlyYOU
HOTEL VALENCIA

OTRAS ESTACIONES MUY ONLY YOU...

CERVEZAS TYRIS

Estación regentada por cervezas Tyris
5 € por persona / IVA incl

TYRIS BEER

Tyris beer station
5 € per person / VAT incl

ESTACIÓN DE FOIE

Degustación de distintas elaboraciones con foie y micuit,
acompañado de pavé de nueces y pan sarraceno

Showcooking:

Mini brochetas de foie con polvo de quico
y algodón de azúcar

Melón con foie caramelizado

Mini cornetes de foie con salsa hoisin

Macarons con foie

9 € por persona /IVA incl

FOIE CORNER

Tasting of different elaborations with foie and micuit,
accompanied by walnut pavé and buckwheat bread

Showcooking:

Mini foie brochets with roasted corn powder

and cotton candy

Melon with caramelized foie

Mini foie cornets with hoisin sauce

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

Macarons with foie gras

9 € per person/ IVA incl

BUFFET AHUMADOS Y SALAZONES

Buffet de salmón, bacalao y sardina ahumada
Acompañado de pan de alga, pan de cristal
y amplia variedad de salazones
12 € por persona / IVA incl

SMOKED AND SALTED FISH BUFFET

Salmon, cod and smoked sardine buffet
Accompanied by seaweed bread, crystal bread
and wide variety of salted fish
€12 per person / VAT included

CHEESE ME BABY

Selección de cinco variedades de quesos artesanos,
acompañado de frutos secos, mermelada, miel, uva,
pan sarraceno, pavé de nueces y rosquilletas
de "pan feo" 8,50 € por persona / IVA incl

CHEESE ME BABY

Assorted handmade cheese,
accompanied by nuts, jam, honey, grapes,
Buckwheat, Pecan Pavé, and "Ugly Bread" sticks
8,50 € por persona / IVA incl

Precio por persona / IVA incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

OTRAS ESTACIONES MUY ONLY YOU...

BUFFET DE IBÉRICOS

Buffet de jamón, chorizo, salchichón y lomo ibérico,
acompañado de tomate natural rallado,
AOVE ecológico "Lo Canetà" y con una selección
de panes de cristal, sarraceno y rosquilletas de "pan feo"
9€ por persona / IVA incl

IBERIAN BUFFET

Buffet of ham, chorizo, sausage and Iberian loin,
accompanied by grated natural tomato,
Organic AOVE "Lo Canetà" and selection
of crystal breads, buckwheat and "ugly bread" sticks
€9 per person / VAT included

JAMÓN IBÉRICO CON CORTADOR

Jamón Ibérico de Recebo 590 € IVA incl
Jamón Ibérico de Bellota Lazo 100% 860 € IVA incl

IBERIAN HAM WITH CUTTER

Recebo Iberian Ham €590 VAT incl
100% Acorn-fed Iberian Ham 860 € VAT incl

Precio por persona / IVA incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

SALVAJE

Rincón oriental con fusión mediterránea de
nuestro restaurante Salvaje.
Variedad de 50 piezas
250 € IVA incl

"SALVAJE"

Mediterranean fusion Eastern corner,
from Salvaje restaurant
50 pieces variety
250 € VAT incl

LA TAQUERÍA

Adéntrate en la cultura Mexicana a través de
sus platos más típicos: tacos de ternera,
burritos mexicanos, nachos con guacamole
y tosta de cochinita pibil.
11 € por persona / IVA incl

THE TAQUERIA

Delve into the Mexican culture through
its most typical dishes: beef tacos, Mexican burritos,
nachos with guacamole and cochinita pibil toast.
€11 per person / VAT included

Precio por persona / IVA incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

COCINA CON NITRÓGENO (min 100pax)

Salado: Piruleta de micuit con polvo de naranja /

Sardina ahumada con palomitas de ajo blanco

Dulce: Mini cucurucho de helado de fresa con polvo de moras / Piruletas de chocolate con granillo de almendra 9€ IVA incl. por persona salado ó dulce

COOKING WITH NITROGEN (min 100 pax)

Salty: Micuit lollipop with orange powder /

Smoked sardine with white garlic popcorn

Sweet: Mini strawberry ice cream cone with blackberry powder / Chocolate lollipops with almond granules €9 VAT incl. per person

salty or sweet

Precio por persona / IVA incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

CONDICIONES

Estaciones para mínimo de 50 personas

En caso de intolerancias alimentarias permitirá un 5% del total de los asistentes sin cargo extra.

Más del 5% coste extra de 5 € por persona máximo 15 personas (siempre y cuando no supere el 10% del total del servicio).

En caso de ser más de 15 personas, el servicio adaptará todo el menú para todos los asistentes según criterio de cocina.

Suplemento de personalización de menú 5 € por persona, por el total de los asistentes

Stations for at least 50 people

In case of food intolerances will allow 5% of the total attendees without extra charge.

More than 5% extra cost of 5 € per person maximum 15 people (as long as it does not exceed 10% of the total service)

In case of more than 15 people, the service will adapt the entire menu for all attendees according to cooking criteria.

Menu customization supplement € 5 per person, for the total number of attendees