

Menús Eventos
sociales

*Social Events
menus*

2026

OnlyYOU
HOTEL VALENCIA

MENU I

Aperitivo del chef Chef's appetizer

PRIMERO STARTER

Tartare de salmón con emulsión de queso de Benasal
Salmon tartar with Benasal cheese cream

PRINCIPAL MAIN COURSE

Solomillo ibérico Thai

Thai Iberian pork steak

ELECCIÓN DE POSTRE O TARTA CHOICE OF DESSERT OR CAKE

Café e infusiones
Petit fource

Vino Only You by Chozas Carrascal
Cava Roxane
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

Coffee and tea
Petit fource
Chozas Carrascal Only You wine
Roxane wine cellar
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 II

Aperitivo del chef Chef's appetizer

PRIMERO STARTER

Huevo a baja temperatura con foie ,trufa y parmesano
Low-temperature cooked egg with foie, truffle
and parmesan cheese

PRINCIPAL MAIN COURSE

Lubina, setas y crema de maíz

Ses bass, mushrooms and acorn cream

ELECCIÓN DE POSTRE O TARTA CHOICE OF DESSERT OR CAKE

Café e infusiones
Petit fource

Vino Only You by Chozas Carrascal
Cava Roxane
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

Coffee and tea
Petit fource
Chozas Carrascal Only You wine
Roxane wine cellar
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

MENU 3

PARA COMPARTIR STARTERS TO SHARE

Pulpo con emulsión de sobrasada
Surtido de ibéricos y quesos
Témpura de espárragos y cebolla china con salsa romesco
Mini patatas con "all i oli" de galera

Octopus carpaccio
Assorted iberian ham and cheese
Caramelised onion, mushroom, asparagus and watercress flatbread
Mini potatoes with "all i oli galera" cream

PRINCIPAL MAIN COURSE

Carrillera ibérica, con setas y parmentier de patata
Iberian cheek, with mushrooms and potatoe parmentier

ELECCIÓN DE POSTRE O TARTA CHOICE OF DESSERT OR CAKE

Café e infusiones
Petit fource
Vino Only You by Chozas Carrascal
Cava Roxane
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

Coffee and tea
Petit fource
Chozas Carrascal Only You wine
Roxane wine cellar
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
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
sesam: +5€VAT included/pax

Sweet options...

Mousse de chocolate y caramelo de lima
Chocolate y avellana

Chocolate mousse with lime syrup
Chocolate and hazelnut

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, limón-bombón,
galleta lotus, chocolate blanco y mango, capuchina

Cake: €6 per person
Options: chocolate, meringue, lemon-bombon, lotus
biscuit, shite chocolate and mango, capuchina style.

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