

Menús Gala

2026

OnlyYOU
HOTEL VALENCIA

MENU 1

PRIMERO

Suquet de lubina con mejillones y langostinos

Sorbete lima y albahaca

PRINCIPAL

Carrillera de ternera con velo de uberico, cebollitas confitadas, crujiente y brotes

POSTRE

Crema de mango con espuma de coco

Café e infusiones
Vino blanco Muga D.O Rioja
Vino tinto Muga cza D.O Rioja
Cava Roxanne Brut
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

85€

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

MENU 2

PRIMERO

Vieira fresca con cremoso de guisantes al estragón, yemas de trigueros con salsa holandesa

Sorbete de Agua de Valencia

PRINCIPAL

Entrecote de ternera lechal con higo confitado y salsa ahumada de frambuesa y arándanos

POSTRE

Crema de café con helado de mascarpone, cacao y amaretto

Café e infusiones
Vino blanco Muga D.O Rioja
Vino tinto Muga cza D.O Rioja
Cava Roxanne Brut
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

89€

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

MENU 3

PRIMERO

Rape albardado con bacon,
cremoso de guisantes y vinagreta tibia

Sorbete de Piña colada

PRINCIPAL

Solomillo de ternera lechal con cremoso de Taro,
salsa de citronela y jengibre azul

POSTRE

Espuma de canela
con helado de leche merengada

Café e infusiones
Vino blanco Muga D.O Rioja
Vino tinto Muga cza D.O Rioja
Cava Roxanne Brut
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

99€

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

MENU 4

PRIMERO

Atún fresco con vichyssoise de coco
y perlas de salmón

Sorbete de frambuesa y hierbabuena

PRINCIPAL

Milhojas de solomillo de ternera con setas,
foie fresco y demi-glacé

POSTRE

Chocolate pasión

Café e infusiones
Vino blanco Muga D.O Rioja
Vino tinto Muga cza D.O Rioja
Cava Roxanne Brut
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

105€

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

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€ / hora, hasta 50 comensales, y de 600€/ hora 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 500€.