

# 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

Veira 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 amarettó

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 vychyssoise 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€.