

SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA
Valencia

*Menús de
trabajo*

SH
SINGULAR
HOTELS

Menú de trabajo 1

Entrantes individuales

Ensalada de langostinos con tomate Valenciano y verduras frescas, vinagreta de albahaca

Ensalada de lomo de bacalao confitado, tallarines de calabacín, zanahoria y patata agria, vinagreta de aceitunas negras

Rosbif de ternera con ensalada de hierbas aromáticas y salsa cesar

Verduras de temporada salteadas, tallarines de sepia y vinagreta de ajo negro

Huevo trufado con cremoso de patata y crujiente de parmesano

Salmorejo con jamón Ibérico, polvo de aceitunas negras

Principal

Medallones de solomillo Ibérico con salteado de setas de temporada y reducción de vino moscatel

Meloso de ternera con jugo de trufa y cremoso de patata morada

Lomo de Bacalao asado con ratatouille a la esencia de tomillo

Corvina del mediterráneo con tallarines de calamar y brócoli salteado, salsa a la albahaca

Arroces al gusto, según productos de temporada

Postres

Tarta de 3 chocolates

Tradicional cheesecake de frambuesa

"Café caramelo"

Fruta de temporada

Bodega

Selección SH bodega Valenciana:

Audentia sauvignon blanc y muscat, DO Valencia

Audentia petit verdot, DO Valencia

Selección SH bodega Nacional:

Verdeo verdejo, DO Rueda

Celeste roble tempranillo, DO Ribera del Duero

Agua Mineral, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

Precio por persona con **bodega Valenciana: 37**

Precio por persona con **bodega nacional: 39**

Menú de trabajo 2

Entrantes individuales

Milhojas de tomate Valenciano, mozzarella de búfala y anchoas del Cantábrico, vinagreta de albahaca

Ceviche de corvina con leche de tigre

Mi-cuit con chutney de manzana asada, pan brioche de chocolate y frambuesa tostado

Tataki de atún con huevos de salmón, hinojo y salsa thai

Ravioli de gamba roja con tallarines de calabacín y suquet de carabinero

Crema de boletus con huevo a baja temperatura y crujiente de jamón Ibérico

Principal

Carrillada de cerdo Ibérico con reducción de PX, tartar de patata al aroma de trufa

Paletilla de cordero deshuesada con cremoso de calabaza y jugo de tomillo limonero

Lomo de merluza del Cantábrico con jugo de calabaza y brunoise de verduras al hinojo

Lomo de salmón asado con escalibada y ajos tiernos, salsa de azafrán

Arroces al gusto, según productos de temporada

Postres

Tarta de merengue limón

Coulant de chocolate, 70% cacao

Tradicional cheesecake de frambuesa

Fruta de temporada

Bodega

Selección SH bodega Valenciana:

Audentia sauvignon blanc y muscat, DO Valencia

Audentia petit verdot, DO Valencia

Selección SH bodega Nacional:

Verdeo verdejo, DO Rueda

Celeste roble tempranillo, DO Ribera del Duero

Agua Mineral, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

Precio por persona con bodega **Valenciana: 43**

Precio por persona con bodega **nacional: 45**

Menú de trabajo 3

Entrantes individuales

Ensalada de ventresca con tartar de tomate y aguacate,
vinagreta de soja

Carpaccio de bacalao con berros y piñones, vinagreta de naranja

Ensalada de alcachofas confitadas, jamón ibérico,
parmesano y vinagreta de almendra

Tartar de lubina con mango, aguacate y mahonesa de wasabi

Canelón de changurro con salsa ligera de queso al romero

Crema de marisco con carabinero salteado

Principal

Entrecôte de ternera con salsa Périgourdine,
milhojas de patata y bacon

Confit de pato con cremoso de manzana reineta,
chalotas y jugo de naranja

Lubina a la plancha con cuscús cítrico y jugo de gamba roja

Tradicional suquet de rape

Arroces al gusto, según productos de temporada

Postres

Pastel de galleta maría

“Coco – pasión”

Tarta crujiente de avellanas

Fruta de temporada

Bodega

Selección SH bodega Valenciana:

Audentia sauvignon blanc y muscat, DO Valencia

Audentia reserva, DO Valencia

Selección SH bodega Nacional:

Pazo das Bruxas albariño, DO Rías Baixas

Artadi tempranillo, DO Rioja

Agua Mineral, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

Precio por persona con bodega **Valenciana: 49**

Precio por persona con bodega **nacional: 51**

Menú de trabajo 4

Entrantes individuales

Tartar de pulpo con mango, tomate Valenciano y vinagreta de trufa negra

Confit de pato con manzana Golden, frutos secos y vinagreta de mango

Ensalada de bogavante, panaché de verduras

Quínoa, calabaza, parmesano, perla de tomate y vinagreta de naranja

Mar y montaña de vieiras y panceta Ibérica, crema de apio bola

Crema de centolla con yema de espárragos trigueros

Principal

Solomillo de vaca rubia Gallega con salsa de trompetilla de la muerte, patatas paja y aros de cebolla

Cochinillo asado con salsa de su propio jugo, patatas panaderas

Rodaballo a la casera, quínoa salteada con ajos dorados

Filete de lenguado con meunière de almendra, romanesco al vapor

Arroces al gusto, según productos de temporada

Postres

Coulant de chocolate blanco y frambuesa

"Piedra" (vainilla – frambuesa)

Milhojas de chocolate y café

Fruta de temporada

Bodega

Selección SH bodega Valenciana:

Audentia sauvignon blanc y muscat, DO Valencia

Audentia reserva, DO Valencia

Selección SH bodega Nacional:

Pazo das Bruxas albariño, DO Rías Baixas

Artadi tempranillo, DO Rioja

Agua Mineral, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

Precio por persona con bodega **Valenciana: 55**

Precio por persona con bodega **nacional: 57**

Menú vegetariano

Entrante

Canelón de Escalibada sobre coca dulce
y salsa romesco

Pastel de polenta con verduras asadas
y crema de parmesano y albahaca

Principal

Timbal de verduras asadas y boletus
al aroma de tomillo

Risotto con calabaza y espárragos trigueros

Arroz de verduras

Postre

Tatin de manzana

Helados

Fruta de temporada

Precio por persona: **38**

Los servicios de banquetes se celebran para un mínimo de 30 personas; coste adicional de 5€ por persona para un aforo inferior a 30 personas.

El cliente deberá elegir un entrante, un plato principal y un postre.

La elección se hará con una antelación de 7 días previo al evento y para el grupo completo. En caso de seleccionar un plato no perteneciente al menú escogido, consultar con nuestro departamento de eventos el posible suplemento.

Si prefiere traer su propio vino, el precio por persona del banquete seleccionado no varía pero incluye el descorche.

IVA en vigor incluido.

El menú deberá ser elegido con anterioridad, siendo los mismos componentes para todos los invitados. Para alergias o intolerancias, por favor consulte con nuestro departamento Comercial.



SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA

Valencia

Paseo Alameda, 32 _ 46023 Valencia Valencia, España

valencia.palace@sh-hoteles.com

Tel +34 963 375 037