

SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA  
Valencia

*Cocktails*



## Cocktails

### 1. Copa de recepción

Cerveza, vinos selección SH, agua mineral y refrescos

Precio por persona: 8€

Tiempo de servicio: 30 minutos

### 2. Vino español

Patatas chips

Aceitunas aliñadas

Almendras fritas

Coca de aceite con escalivada y sardina ahumada

Cerveza, vinos selección SH, agua mineral y refrescos

Precio por persona: 14€

Tiempo de servicio: 45 minutos

### 3. Mini cóctel

Seleccionar 6 ítems de la lista de canapés

Cerveza, vinos selección SH, agua mineral y refrescos

Precio por persona: 28€

Tiempo de servicio: 45 minutos

### 4. Cóctel ideal

Seleccionar 8 ítems de la lista de canapés

Cerveza, vinos selección SH, agua mineral y refrescos

Precio por persona: 34€

Tiempo de servicio: 1 hora

### 5. Cóctel Palace

Seleccionar 8 ítems de la lista de canapés

Completar su cóctel con una de las opciones siguientes

(elegir una alternativa para el grupo completo):

Degustación de arroces

Surtido de mini sándwiches

Surtido de mini hamburguesas

Cerveza, vinos selección SH, agua mineral y refrescos

Precio por persona: 42€

Tiempo de servicio: 1 hora

## Canapés

### Fríos

Blini de atún con fresones y aliño de sésamo  
Blini de salmón marinado con salsa al eneldo  
Pulpo marinado con pimentón de la Vera y pico de gallo  
Jamón ibérico y grissinis  
Steak tartare con mostaza a la antigua  
Ceviche de dorada con leche de tigre  
Hojaldre con sardina marinada y escalibada  
Cornete "ras el hanout" con ensaladilla de marisco  
Cornete de spéculoos con foie y violeta  
Galleta de parmesano con sardina ahumada y queso fresco  
Mini burger de foie y compota de higo  
Vitello tonnato en cuchara  
Empanadilla de espinacas  
Trufa de queso de cabra y nueces  
Tomate seco, mozzarella y albahaca en brocheta  
Mini sándwich vegetal  
Mini kebab de pastrami con rúcula y salsa de mostaza a la antigua  
Ajo blanco con perlas de melón al orégano  
Gazpacho de cantalupo con polvo de jamón ibérico  
Dadito de queso tierno, piña y tomate cherry  
Vieira con ensalada de pepino y wakame  
Coca de aceite con ensaladilla y anchoa  
Salmorejo con miga de pan y huevo

### Calientes

Mini hamburguesa de ternera y mayonesa de rabanitos  
Ortiguillas de mar con mayonesa cítrica  
Figatell de sepia con aceite de cacahuete  
Gnocchi de sobrasada  
Croquetas de jamón ibérico  
Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro  
Rollito de queso de cabra con confitura de tomate  
Titaina del Cabanyal con piñones  
Pincho de tortilla de patata con alioli de albahaca  
Lágrima de pollo de corral en panko con salsa de mostaza  
Brocheta de langostino con salsa sweet chili  
Pan bao con carrillada ibérica y salsa de almendra  
Mini pizza de puerros asados  
Crujiente de pato estilo Pekín con salsa hoisin  
Tempura de verdura y salsa agridulce  
Ravioli crujiente de chistorra y huevo  
Ravioli de gamba roja  
Soufflé de patata con yema de huevo  
Pulpo torrat con cremoso de patata y lima  
Mini quiches de espinacas o de salmón  
Piruleta de cordero crujiente  
Langostino en tempura negra  
Gozas de carrillada de ternera

## Dulces

Brocheta de fruta  
Vasitos de macedonia  
Pastelería variada miniatura  
Surtido pop dots

### PARA COMPLEMENTAR

#### 1. Selección de canapés

Puede añadir al cóctel elegido los ítems que desea seleccionándolos de la lista de canapés

Precio por persona e ítem: 4€

#### 2. Estaciones de comida

Buffet de queso (6 variedades)

Estación de ibéricos

Degustación de arroces (Seleccionar 2 arroces)

Paella valenciana

Arroz de pluma ibérica con setas de temporada

Arroz de costillas de cerdo y alcachofas

Arroz del senyoret

Arroz de bacalao y coliflor

Arroz de langostinos, ajos tiernos y espárragos trigueros

Buffet japonés (maki, sushi y california roll)

Precio por estación y persona: 12€

#### 3. Estaciones de bebidas

Vinos generosos (Fino, manzanilla y amontillado)

Vermuts, bitters y spritz aperol

Mojitos

Precio por estación y persona: 8€

Las estaciones de comida y bebida tendrán el mismo tiempo de servicio que el evento contratado

Los cócteles se celebran para un mínimo de 30 personas; coste adicional de 180€ para un aforo inferior a 30 personas.

En horario de comida o cena, recomendamos un mínimo de 10 piezas por persona.

Nuestro equipo de cocina elaborará una pieza de cada aperitivo seleccionado por persona.

El servicio se realiza con un camarero para cada 20 comensales.

Si desea ampliar la duración del cocktail, consulte con nuestro departamento de eventos, el suplemento aplicable.

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](mailto:valencia.palace@sh-hoteles.com)

Tel +34 963 375 037