

SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA  
Valencia

*Menús  
comuniones y  
bautizos*

SH  
SINGULAR  
HOTELS

# Menú comuniones y bautizos

## Copa de bienvenida

Patatas chips con su salsa tradicional

Aceitunas aliñadas

Almendras fritas

Cerveza, vinos selección SH, agua mineral y refrescos

## Banquete

### Entrantes

\*Elegir la forma de servicio que mejor se adapta a su evento: entrantes para compartir en centro de mesa o entrantes individuales. Si desea añadir un entrante para compartir además del entrante individual seleccionado, consulte con nuestro departamento de eventos el suplemento aplicable.

#### 1. Entrantes a compartir en centro de mesa

(se servirá un plato cada 4 comensales);

seleccionar 3 entrantes de la lista siguiente:

Croquetas de jamón Ibérico O de pollo a l'ast

Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro

Calamar de playa a la plancha con sofrito de piñones

Pulpo torrat con cremoso de patata y lima

Clochina O mejillón (según temporada) con escabeche de sidra

Titaina del Cabanyal

Esgarraet Valenciano tradicional

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

Coca de dacsá con pisto y sardina ahumada

Puntillas a la andaluza con salteado de ajos tiernos

Selección de quesos

Jamón Ibérico y grissinis

Surtido de Ibéricos (chorizo, salchichón, lomo, jamón, morcón, sobrasada)

#### 2. Entrantes individuales

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

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

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

Tartar de lubina con mango, aguacate y mahonesa de wasabi

Ceviche de corvina con leche de tigre

Huevo trufado con cremoso de patata y crujiente de parmesano

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

Salmorejo con jamón Ibérico, crumble de aceitunas negras

Crema de marisco con carabinero salteado

### Arroces y principales

#### Arroces

Paella Valenciana

Arroz del senyoret

Fideua de gamba roja

Arroz de bacalao y coliflor

Arroz de langostinos a nuestro estilo

Arroz de cigala con boletus

Arroz de carabineros y ajos tiernos

Arroz de sepia con trigueros y ajos tiernos

Arroz de secreto Ibérico con setas de temporada

Arroz de alcachofas y jamón Ibérico

Arroz seco de puchero

Arroz de Verduras

## Menú comuniones y bautizos

### **Carnes y pescados**

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

Entrecote de vaca rubia Gallega con patatas asadas y aceite al romero (suplemento de **5** por persona)

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

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

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

### **Postres**

Coulant de chocolate al 70%

Tarta de tres chocolates

Cheesecake de frambuesa

Café caramelo

Tarta de merengue y limón

"Piedra" vainilla – frambuesa

Pastel de galleta Maria

Tarta de Infante

### **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

Cava, agua Mineral, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

Precio por persona con **bodega Valenciana: 52** (banquete solo 47)

Precio por persona con **bodega nacional: 55** (banquete solo 50)

## *Menú de niños*

### **Plato combinado**

Calamares a la romana

Croquetas de jamón Ibérico

Lágrimas de pollo de corral en pankó

### **Platos principales** (uno a elegir para todos los niños)

Paella Valenciana deshuesada

Escalope de ternera con patatas fritas y salsas

Pechuga de pollo de corral con pure de patata

Canelones de pollo gratinados

Espagueti con salsa boloñesa

Merluza a la romana con arroz tres delicias

### **Postres**

Helados a gusto con cornete y toppings

Fruta de temporada

Yogures, gelatinas, etc

Refrescos, zumos y agua mineral

Precio por niño: **29**

---

## *Gratuidades*

---

(para un mínimo de 50 personas)

Prueba de menú gratuita para 2 personas

Minutas personalizadas

Decoración floral básica

Fundas de silla

Mantelería de lino gris marengo  
o beige según el salón seleccionado

---

## *Barra libre*

---

(Venta de ticket o pago directo de las consumiciones  
por los asistentes)

Precio por consumición:

Refrescos: **3**

Combinados: **7**

Combinados premium: **10**

Cerveza: **4**

### **Barra libre por horas:**

Contratación mínima de 2 horas

Precio por persona para 2 horas: **18**

Suplemento de **5** por persona por hora extra

### **Condiciones para efectuar la reserva**

Depósito de 1000 a la firma de Contrato

50 % del importe total del evento 7 días antes de su celebración

Resto: al finalizar evento



Los servicios de comuniones y bautizos en salón privado se celebran para un mínimo de 30 personas. Coste adicional total de 180€ 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

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

Tel +34 963 375 037