

SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA  
Valencia

# Menús de trabajo



# Menú de trabajo 1

## Entrantes individuales

- Ensalada de verduras de temporada, bacalao ahumado y aliño de naranja
- Burrata con tomates confitados y pesto suave de pistachos y albahaca
- Cremoso de calabaza asada, jengibre y jamón ibérico
- Huevo poché con parmentier trufada, setas salteadas y espárrago verde
- Rosbif de ternera con parmesano, alcaparras y aliño dulce de mostaza
- Carpaccio de calabacín con queso Idiazabal y aliño de almendras

## Principal

- Lomo de corvina con escalibada de ajos tiernos y salsa de azafrán
- Salmón marinado en miso con ensalada de pepino, menta y albahaca
- Pluma ibérica con puré de boniato asado y chips de alcachofas
- Meloso de ternera con jugo de romero y patata agria hojaldrada
- Arroz del senyoret
- Arroz de secreto ibérico, setas y ajetes tiernos

## Postres

- Tarta de 3 chocolates
- Cheesecake de frambuesa
- Café caramel
- Fruta de temporada

## Bodega "Selección SH"

Disponemos de una amplia variedad de referencias en vinos y cavas valencianos y nacionales. Consultenos

Agua Mineral, refrescos y cervezas Cafés e infusiones

**Precio por persona: 48€**

# Menú de trabajo 2

## Entrantes individuales

- Tomate valenciano, atún ahumado y sopa de mozzarella  
Ensalada de langostinos y mango con aliño de tomate seco y  
albahaca  
Crema de cigalas asadas, rape y lemongrass  
Huevo poché con parmentier de boletus y foie  
Ceviche de corvina con leche de tigre y choclo frito  
Carpaccio de pulpo con causa limeña y olivas kalamata

## Principal

- Rodaballo con salsa holandesa, picada de cacahuete y tirabeques  
Bacalao al pilpil con cremoso de yuca, bimi y chips de ajo  
Solomillo de vaca con salsa Café de París  
Meloso de cochinillo con puré de boniato asado y guiso de setas  
Arroz de cigalas y ajetes tiernos  
Arroz de pato, setas y foie

## Postres

- Tarta de merengue limón  
Coulant de chocolate  
Cheesecake de frambuesa  
Fruta de temporada

## Bodega "Selección SH"

Disponemos de una amplia variedad de referencias en vinos y cavas valencianos y nacionales. Consultenos

Agua Mineral, refrescos y cervezas Cafés e infusiones

**Precio por persona:**  
**56€**

IVA incluido.



---

# *Menú vegetariano*

---

## **Entrantes individuales**

Canelón de escalibada, coca dulce  
y salsa romesco

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

Espárragos verdes, mayonesa de maíz y palomitas

## **Principal**

Berenjena a la llama, curry verde y boletus  
Risotto con calabaza y bimi salteado

Canelón de calabacín relleno de setas, espinacas y  
bechamel trufada

Arroz de verduras de temporada

## **Postre**

Manzana asada al caramelo con hierbabuena

Frutos rojos con sorbete de fresa

Fruta de temporada

**Precio por persona: 48€**



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

Tel +34 963 375 037