

SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA
Valencia

Menús de trabajo

SH
SINGULAR
HOTELS

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 caramelo
Fruta de temporada

Bodega "Selección SH"

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

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. Consúltenos

Agua Mineral, refrescos y cervezas Cafés e
infusiones

Precio por persona:
56€

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

Tel +34 963 375 037