

2012 EL PRINCIPIO DEL FIN

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Crema Garbanzos, dados de Membrillo y Aceite de Pipas.
Tosta de Morcilla con Manzana caramelizada.
Ensalada de Tomate con vinagreta de Mojama, Anchoas y frutos secos.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)
Caldero de Arroz meloso Marinero.
Arroz al Horno.
Hojaldre de Bacalao con Espinacas y pisto.
Strudel de estofado de Ternera con Setas.

Postre

(A elegir)
Tiramisu de Horchata.
Brownie de Chocolate.
Tarta Tatin de Manzana.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida

Restaurante
2012

2012 EL PRINCIPIO DEL FIN

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Crema de Garbanzos con Manzana confitada.
Tartar de Salmon con Aguacate, Mango y Cacahuets.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Filete ruso de Black Angus con Cebolla caramelizada, Huevo poche y ralladura de Foie.

Postre

Tiramisu de Horchata.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



A TU GUSTO

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

APERITIVO

Cortezas crujientes de bacalao.
Gazpacho de fresones y su picadillo de verduritas.

ENTRANTES AL CENTRO

Ensalada de la abuela
(tomate pelado con ventresca de atún cebolleta y pepino).
Foie micuit con gelatina de mango y sus tostas.
Croquetas de jamón y boletus.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

CARNE O PESCADO O (ARROZ min 2 PAX)

Suquet de pescado del día con langostinos.
Carrilleras de cerdo con ciruelas, sitaques y manzana.
Arroz meloso de cigalitas setas y trufa.

Postre

brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



A TU GUSTO

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

APERITIVO

Cortezas crujientes de bacalao.
Gazpacho de fresones y su picadillo de verduritas.

ENTRANTES AL CENTRO

Ensalada de la abuela
(tomate pelado con ventresca de atún cebolleta y pepino).
Foie micuit con gelatina de mango y sus tostas.
Croquetas de jamón y boletus.
Taco de panceta ibérica con migas de pastor y jugo de carne.
Risotto de pato confitado y camagroc.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

CARNE o PESCADO

Suquet de pescado del dia con langostinos.
Carrilleras de cerdo con ciruelas, sitaques y manzana.

Postre

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



AB VINATEA (Hotel Ayre Astoria Palace)

MENÚ CUINA OBERTA

Entrantes

Mini pizza.

Ensaladilla con salmón fenfumat.

Tataki de atún con sésamo, cremoso de setas y reducción de miel con soja.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Secreto ibérico con humus de garbanzos ahumados y avellanas caramelizadas.

Degustación de arroz meloso de codorniz, ceps y foie.

Postre

Milhojas de chocolate con galleta de naranja.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



AB VINATEA (Hotel Ayre Astoria Palace)

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Postre

Precio: **2,00 €**

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Remojadito relleno de lacón y cabrales sobre escarola y cebolletas salteada.
Tronquito de pulpo sobre escarcha de maíz y salpicón en crema.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Cazuela de arroz meloso con chipirones, habitas tiernas y tomate de cuerda.

Postre

Sorbete de tomillo limonero.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Espárragos trigueros asados con ajoaceite de hierbabuena y ralladura de lima.
Consomé de tomate de huerta con flan de puerros y crujiente de albahaca.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Costillas de recebo braseadas con salsa de almendra y polvo de su corteza,
acompañadas de patatas a lo pobre salteadas con ciruelas pasas.

Postre

Tocino de mandarina con almíbar dorado.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida

ACQUA (Hotel Meliá Valencia)

MENU AQUA MEDITERRANEO

Entrantes

Crujiente de escalibada con boquerón y olivada.
Láminas de bacalao confitado, naranja valenciana y migas cítricas.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Carrillera melosa de ternera sobre taco de patata a la plancha y jugo de boletus.

Postre

Yogur de nísperos con escarcha de fresón y gelatina de menta.

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas

ACQUA (Hotel Meliá Valencia)

MENU NIT DE PRIMAVERA

Entrantes

Cremoso de cabra sobre pera asada con brioche de albaricoque.
Carpaccio de presa ibérica con tartara de cebolleta, alcaparra y reducción de oporto.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Merluza al horno con parmentier de celeri, setas y teja de parmesano.

Postre

Lingote de chocolate negro con interior de arándano, sirope de uvas pasas y helado de pistacho.

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida



SH VALENCIA PALACE
URBAN • SPA
Valencia

ALBUFERA BY ALEJANDRO DEL TORO (Hotel SH Valencia Palace)

MENÚ SOL CUINA OBERTA

Entrantes

Carpaccio de galera de nuestra costa con sorbete de limón valenciano y germinados.
Sopa de tomate del Perelló a la albahaca con sardina casera ahumada y queso fresco ecológico de Castellón.

Caragolà a la hierbabuena con cococha de bacalao y terrina de cochinillo.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)

Arroz Meloso o seco de baquetas con pollo de corral y conejo ecológico.
Nuestro arroz meloso o seco del Senyoret.

Postre

Amadí 2016.

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida



SH VALENCIA PALACE
URBAN • SPA
Valencia

ALBUFERA BY ALEJANDRO DEL TORO (Hotel SH Valencia Palace)

MENÚ LUNA CUINA OBERTA

Entrantes

Carpaccio de galera de nuestra costa con sorbete de limón valenciano y germinados.
Sopa de tomate del Perelló a la albahaca con sardina casera ahumada y queso fresco ecológico de Castellón.

Caragolà a la hierbabuena con cococha de bacalao y terrina de cochinillo.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A Elegir)

Bacalao al all-cremat de romero y almendra Marcona con calamar de playa.
Cordero valenciano relleno de frutos secos con su cuajada al tomillo.

Postre

Amadí 2016.

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida



ALEJANDRO DEL TORO

MENU CUINA OBERTA 2016

Entrantes

Carpaccio de galera de nuestra costa con sorbete de limón valenciano y germinados.
Sopa de tomate del Perelló a la albahaca con sardina casera ahumada y queso fresco ecológico de Castellón.

Caragolà a la hierbabuena con cococha de bacalao y terrina de cochinillo.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso o seco nuestro senyoret.

Postre

Nuestro Arnadí.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



ALEJANDRO DEL TORO

MENU CUINA OBERTA 2016

Entrantes

Carpaccio de galera de nuestra costa con sorbete de limón valenciano y germinados.
Sopa de tomate del Perelló a la albahaca con sardina casera ahumada y queso fresco ecológico de Castellón.

Caragolà a la hierbabuena con cococha de bacalao y terrina de cochinillo.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)

Bacalao al al-cremat de miel de romero y almendra marcona con calamar de playa.
Cordero valenciano relleno de frutos secos con su cuajada al romero.

Postre

Nuestro Amadí.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida

ALFÀBEGA

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Tacita de crema cappuccino
Ensalada niçoise.
Coqueta de queso de cabra con tomate seco y aceite de albahaca.
Salpicón de mariscos con guacamole y gusanitos de macarrón.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso Illa de Riu con pato, setas y foie (jueves, viernes, sábado y domingo).
o
Fideuà mar y montaña (Lunes, martes, miércoles, sábado y domingo).
o
Manitas de cerdo con garbanzos y choricitos.
o
Dorada asada con patata provenzal y pisto de tomate especiado.

Postre

Cojín de hojaldre con ganache de fruta y crema de vainilla.
o
Trifásico (mango, chocolate y nata).

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida. Arroces y fideuàs disponibles a mesa completa, no se pueden mezclar en una misma mesa. Segundos a elegir 1 y postres a elegir 1

ALFÀBEGA

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Tacita de crema cappuccino.
Tartar de bacoreta con mango, aguacate y soja.
Tombet de habitas con su morcilla de rosario.
Bouquet de espinacas, jamón de pato y mini mozzarella.
Hummus de garrofò con trinchado de gambas al ajillo.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Timbal de rabo de toro en su jugo con compota de manzana y frutos rojos.
o
Bacalao confitado con naranja miel y jengibre.

Postre

Cojín de hojaldre relleno de crema pastelera y fruta de temporada.
o
Trifásico (mango, chocolate y nata).

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida. Segundos a elegir 1 y postres a elegir 1



ALMA DEL TEMPLE

CUINA OBERTA DIA

Entrantes

Aperitivos

Campari spritz

Galleta de maíz y salazones

Berberechos con manzanilla

Entrantes

Duelos y quebrantos (huevo a baja temperatura, con panceta y chorizo)

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Calamar en su tinta y garbanzos

Arroz meloso de costilla ibérica

Postre

Papel frutal

Coco manzana almendra

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



ALMA DEL TEMPLE

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Aperitivos

Campari spritz
Galleta de maíz y salazones
Berberechos con manzanilla

Entrantes

Duelos y quebrantos (huevo a baja temperatura, con panceta y chorizo)

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Calamar en su tinta y garbanzos
Presa, raviolis líquidos y boloñesa

Postre

Papel frutal
Coco manzana almendra

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida

AMPAR (Hotel Hospes Palau de la Mar)

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Crema de aguacate con salmón marinado y encurtidos.
Salteado de chipirón con pisto de verduras satay.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso de pato confitado con alcachofa y tirabeque.

Postre

Bizcocho de chocolate al vapor con estofado de cerezas y yogur búlgaro.

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida

AMPAR (Hotel Hospes Palau de la Mar)

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Berenjena a la llama con mozzarella, jamón de pato y vinagreta de fresones.
Parmentier de patata, clochina Valenciana en escabeche y chips de bacon.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Salmón a baja temperatura con vinagreta de tomate y espárragos blancos.

o

Ribs de cerdo especiadas con ensalada de col, manzana y patatas.

Postre

Bizcocho de chocolate al vapor con estofado de cerezas y yogur búlgaro.

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida

ASKUA (2 soles Repsol)

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Patatas Bravas Askua.
Croqueta de Idiazábal.
Chistorra, blanquet y morcilla a la brasa.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)
Callos.
Rabo de toro.

Postre

Torrija con helado de mantecado.
Tarta de manzana con helado de vainilla (2 pax).

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida

ASKUA (2 soles Repsol)

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Pulpo con puré de patata.
Croqueta de rabo de toro y curry.
Molleja de corazón a la brasa.
Montadito de steak-tartare.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

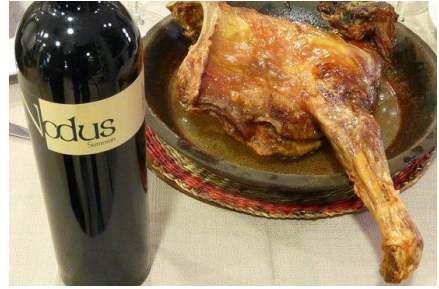
Lomo bajo Luismi Premium (500 gr aprox para dos pax).

Postre

Torrija con helado de mantecado.
Tarta de manzana con helado de vainilla (2 pax).

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



BELMONTE

MENU MEDIODIA

Entrantes

Anchoas del Cantabrico.
TITAINA (con ventresca).
Calamares con ajetes.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)
Arroz meloso de Pulpo y setas.
Arroz al horno de bacalao.

Postre

Torrija de horchata con helado de vainilla.

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida



BELMONTE

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Titaina preparada con ventresca de atún.
Croquetas de Ibéricos.
Morcilla de Burgos.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)

Lechazo asado de Aranda de Duero.
Bacalao al PIL-PIL acompañado de ensalada vegetal y patatas fritas.

Postre

Torrija de la casa bañada en horchata y acompañada de helado de vainilla.
O cualquiera de la carta.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida

BODEGA CASA MONTAÑA

MENÚ MEDIO DÍA CUINA OBERTA 2016

Entrantes

Salmorejo.
Sardinas en Escabeche.
Clòtxinas Valencianas.
Habas Condimentadas.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Trinchat de Secreto Ibérico con Verduras de Temporada.

Postre

Tocinito de Cielo con Mermelada de Tomate.

Precio: 20,00 €

Pan Porción Rústico (Incluido), Bebidas Aparte.

BODEGA CASA MONTAÑA

MENU CENA CUINA OBERTA 2016

Entrantes

Montadito de Sardinilla y Crema de Aguacate
Ensalada de Tomate de Temporada
Atún Marinado a las 7 Especies
Patatas Bravas de Secano
Pimiento del Piquillo Relleno

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Crema de Guisantes con Berberechos Ría Delicatessen
Solomillo de Buey Trinchado con Ajos Tiernos

Postre

Tocino de Cielo con Miel de Pimientos

Precio: 30,00 €

Pan Porción Rústico (Incluido), Bebidas Aparte.

BORJA AZCUTIA

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Buñuelos de bacalao con mayonesa de pimiento del piquillo.
Berberechos a la brasa.
Ensalada de tomate con cebolla, aceitunas negras y encurtidos.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Paella Valenciana.

Postre

Mousse de chocolate blanco y negro.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida

BORJA AZCUTIA

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Croquetas de bogavante.
Cracker de pimiento caramelizado y sardina.
Alcachofas en tempura con huevo y foie.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Lomo alto de Buey con 45 días de maduración (A compartir) 500gr aprox.

Postre

Mousse de chocolate blanco y negro.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Empanada estilo argentina casera con salsa de chili.
Patatas bravas de autor.
Tomate valenciano con pesto y albahaca frita.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)
Arroz meloso perezoso (Marisco pelado).
Paella valenciana.

Postre

Puding de horchata & Cafe.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



BRASSERIE SOROLLA (Hotel Las Arenas Balneario Resort)

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Rillette de pato con naranja.

Platillo de verduritas de temporada con butifarra de perol y huevo roto a 65°.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz de la barca (meloso de pescado del día con marisco, patata, cebollita y alioli).

Postre

Crema de chocolate y chantilly con crumble de avellanas y helado de ron con pasas.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



BRASSERIE SOROLLA (Hotel Las Arenas Balneario Resort)

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Terrina de pollo campero con mayonesa de wasabi y ensaladita de microbrotes.
Tabulé de quinoa con tartar de salmón.
Sopa miso con verduras y atún rojo.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Carrilleras ibéricas de Guijuelo con salteado de verduras, teriyaki y crema de alubias.

Postre

Sorbete baido de agua de Valencia.
Bizcocho al vapor con sopa de cítricos, helado de nata y falsa canela.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Snacks de bienvenida:

Aceitunas arberquina y chips de boniato

Entrantes:

Coca de caballa ahumada en casa con berenjena a la llama

Verduras de temporada trufadas: espárragos trigueros silvestres, guisantes, habas, alcachofas

Noodles de calamar, alcachofa y papada con su escabeche

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Bollit amb lluc i ditets

Bocadillo invertido de cordero y pan con tomate

Rossejat de fideo fino con pescado de roca, zamburiñas y ajo tierno

Arroz de conejo, boletus, caracoles y aroma de pino

(A elegir un caldero para la mesa completa)

Postre

Prepostre:

Fresas con zumo de naranja

Postre:

Tarta fina de manzana caliente con helado de crema

Pastitas de café:

Cookies de chocolate y nueces

Mini magdalenas de miel y limón

Precio: 20,00 €

Todos los platos se sirven para compartir. Bebida no incluida

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Snacks de bienvenida:

Blody Mary

Croquetas de buey de mar a la donostiarra

Dim sun de sepia con guisantes

Entrantes:

Tiradito de corvina con aguacate y cebolla morada

Coca de salmonetes con titaina, salsa de erizo y aceite de albahaca

Marisco del día con pack choi, chorizo y puré de maíz

Steak tartare con galleta de patata y crema de huevas

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Carrillera de rape con salsa yodada de ostras y alcachofas

Solomillo de vaca con salsa bearnesa y espárragos trigueros silvestres

Postre

Prepostres:

Pina colada

Postre:

Café, copa, puro ...y chocolate

Pastitas de café:

Financiers de pistacho

Precio: 30,00 €

Todos los platos se sirven para compartir. Bebida no incluida

≡ CANALLA BISTRO ≡
BY RICARD CAMARENA

CANALLA BISTRO by Ricard Camarena (1 Sol Repsol)

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Cucurucho crujiente de salmón, aguacate y wasabi.
Ensalada de Cintas de calabacín, mango y parmesano.
Alitas con salsa de sésamo.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)

Albóndigas de sepia con curri blanco de coco y lima.
Cudillo de cerdo en salsa barbacoa y parmentier con cebolla china.

Postre

Corte helado de Ferrero Rocher 2013.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida

≡ CANALLA BISTRO ≡
BY RICARD CAMARENA

CANALLA BISTRO by Ricard Camarena (1 Sol Repsol)

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Sandwich niguiiri de pato "Pekin".
Mozzarella rellena de cangrejo al pesto gratinada con mahonesa de yuzu.
Tiradito de presa ibérica, quinoa frita y camote picante.
Causa limeña de pollo de corral (patata, cebolla roja, ají y cilantro).

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Calamar en tempura, lima keffir, rúcula y queso feta.
Empanadilla al vapor de langostino al ajillo.
Kebab de brascada de lomo a la pimienta.
Pepito de boloñesa coreana.

Postre

Manzana asada 2016.
Macaron helado de avellana.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida

CHEZ LYON

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

(A elegir)

Flan de setas con emulsión de lemongrass.
Croquetas de ajoarriero con allioli ahumado.
Quiche "Lorraine" con brotes tiernos.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)

Tartar de atún.
Merluza de pincho con salsa de azafrán y wok de verduras.
Confit de pato a la naranja con patatas gajo fritas.
Steak Tartare.

Postre

(A elegir)

Tarta tatin.
Tarta bombón de chocolate.
Crème brûlée.
Flan de queso de cabra.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

(A elegir)

Flan de setas con emulsión de lemongrass.
Croquetas de ajoarriero con allioli ahumado.
Quiche "Lorraine" con brotes tiernos.
Micuit casero con pan brioche.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)

Tartar de atún.
Merluza de pincho con salsa de azafrán y wok de verduras.
Confit de pato a la naranja con patatas gajo fritas.
Steak Tartare.
Solomillo de ternera con salsa a la pimienta.

Postre

(A elegir)

Tarta tatin.
Tarta bombón de chocolate.
Crème brûlée.
Flan de queso de cabra.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



CONTRAPUNTO LES ARTS

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Tartar de atún con aguacate, soja, wasabi y sésamo.
Ole mis huevos.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso de corvina y Shiitake.

Postre

Crema Thai.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



CONTRAPUNTO LES ARTS

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Alcachofa en texturas.
Ole mis huevos.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Presa ibérica con trigo, tupinambo y pesto rojo o sama rockera con all i pebre Thai.

Postre

Brownie compacto con crema de galleta María.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



DOLIUM

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Ensalada de bonito hecho en casa con guacamole y pasas de tomate cherry.
Chipirones con ligera bullabesa y huevas de salmón.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso de berberechos, tirabeques y setas de temporada.

Postre

Falso flan de chocolate, mandarina y crumble caramelizado.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



DOLIUM

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Ensalada de bonito hecho en casa con guacamole y pasas de tomate cherry.
Chipirones con ligera bullabesa y huevas de salmón.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)

Merluza con trigueros, cebolla roja, tupinambur y jugo de azafrán.
Steak Tartare (Especialidad).

Postre

Falso flan de chocolate, mandarina y crumble caramelizado.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



EL CANYAR

COMIDA

Entrantes

Papa de mar (Ensaladilla fría de pescado y verduras).
Gamba de denia (Gamba roja o blanca cocida, subastada directamente en el puerto de denia).
Bacalao a la valenciana (Bacalao, con pisto a modo tradicional).

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz del senyoret (Especialidad).

Postre

Nata cuita (Nata cocida con dos chocolates).
Helados artesanos.

Precio: 20,00 €

Incluye pan canyar: pan tostado con aceite de oliva y pimenton rojo. Bebidas y cafes, no incluidas.



EL CANYAR

CENA

Entrantes

Papa de mar (Ensaladilla fría de pescado y verduras).
Gamba de Denia (Gamba roja o blanca cocida, subastada directamente en el puerto de Denia).
Bacalao a la valenciana (Bacalao, con pisto a modo tradicional).

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Merluza Canary (Merluza de pincho acompañada de verduras).

Postre

Nata cuita (Nata cocida con dos chocolates).
Helados artesanos.

Precio: 30,00 €

Incluye pan Canary: pan tostado con aceite de oliva y pimentón rojo. Bebidas y cafés, no incluidos.



EL COSO

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Esgarrat tricolor con endivias y pimientos.
Calamar a la parrilla con gambitas y ajos tiernos.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)
Paella de bacalao y coliflor.
Paella de marisco.

Postre

Surtido de postres "El Coso".

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



EL COSO

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Tartar de atún.
Crujiente de queso con cebolla confitada.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)
Tacos de bacalao con salsa tártara.
Solomillo ibérico con frutos secos y reducción de PX.

Postre

Tarta tatin.
Sorbete de mandarina.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Tosta de sardina ahumada y tomate confitado sobre crema de hervido valenciano.
Steak Tartare.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso de buey de mar y sepia.

Postre

Tarta de chocolate y naranja.

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Tosta de sardina ahumada y tomate confitado, sobre crema de hervido valenciano.

Steak Tartare.

Vieiras con atadillo de espárragos y Jamón Ibérico.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Confit de Pato.

Postre

Tarta de Chocolate y Naranja.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



EL JARDI(Hotel The Westin Valencia)

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Gazpacho de remolacha con yogurt y mojama de atún.
Cake de morcilla con pulpo y manzana.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso de pollo de corral, ajos tiernos y yogur.

Postre

Lingote de maracuyá, chocolate blanco y almendra.

Precio: **20,00 €**

Los menús son a mesa completa. Bebida no incluida



EL JARDI(Hotel The Westin Valencia)

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Cake de morcilla con pulpo y manzana.
Bonito confitado con salteado pak choi, tomate y albahaca.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Costilla ibérica, guiso de trigo tierno, dátiles y comino.

Postre

Lingote de maracuyá, chocolate blanco y almendra.

Precio: 30,00 €

Los menús serán a mesa completa. Las bebidas no están incluidas

EL NORTE (HOTEL MAS CAMARENA)

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Sinfonía de ensaladas con queso tierno y anchoas con vinagreta de nueces.
Salpicón de pulpo con gambitas al PX.
Huevos rotos con morcilla y cabrales con virutas de foie.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)
Arroz del Senyoret.
Caldero de arroz caldoso de bogavante.

Postre

Helado de vainilla con chocolate templado.

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida

EL NORTE (HOTEL MAS CAMARENA)

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Crujiente de piquillos rellenos de marisco.
Ensalada de mezclum con tomate valenciano y reducción de balsámico de módena.
Pate de cabracho con crema de yogur y virutas de pan crujiente.
Langostinos marinados estilo oriental con revuelto de verduras.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Lomo de buey asturiano laminado a la escama de sal.

Postre

Helado de vainilla con chocolate templado.

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida

CUINA OBERTA

Entrantes

All i pebre.
Puntilla.
Ensalada de la casa.
Bravas.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)
Paella valenciana.
Arroz a banda.
Arroz negro.
Fideuà.
Meloso de pollo.
Meloso de marisco.

Postre

Crema helada.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



EL PALMAR

CUINA OBERTA

Entrantes

Puntilla.
All i pebre.
Bravas.
Ensalada.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)
Parrillada de pescados y mariscos.
Entrecot con salsa pimienta.

Postre

Copa tiramisú.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida

EL POBLĒT



EL POBLET (1 Estrella Michelin- 2 soles Repsol)

MENÚ HISTÓRICOS CUINA OBERTA

Entrantes

Tomatito encurtido.
Piedra de parmesano.
Empanadilla de sepia y wasabi.
Pez limón.
Cubalibre de foie.
Sopa fría de cerezas y gambas.
Ostra en su concha al rocío.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz semiseco de azafrán con tiras de sepia y socarrat de hierbas silvestres.

Postre

Chocolate, mascarpone y café.

Precio: 35,00 €

Bebidas no incluidas



EL POBLET (1 Estrella Michelin- 2 soles Repsol)

MENU EL POBLET CUINA OBERTA

Entrantes

Té bledas.
Buñuelo de bacalao.
Empanadilla de sepia y wasabi.
Navaja Thai.
Nieve de tomate.
Aspic de cigalitas.
Quisquillas.
Que fue antes el huevo o la gallina.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Hoja de shiso y costilla de cerdo desmechada.

Postre

Campo de cítricos.
Buñuelos de chocolate y calabaza arnadí.

Precio: 45,00 €

Bebidas no incluidas

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Tataki de atún sobre crema de guacamole, arena de fresones.
Envoltini de calamar plancha, piel de lima confitada, punto de salsa romescu.
Milhojas de foie de pato, manzana, cecina de vaca de León con mermelada de violeta.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso de costilla y nabo.

Postre

Choco Blas.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

- “Envoltini de calamar a la plancha, piel de lima confitada, punto de salsa romescu” (2005).
- “Tataki de atún sobre crema de guacamole y arena de fresa” (2012).
- “Royal de patata violeta con callos de bacalao y setas glaseadas” (2014).
- “Milhojas de foie de pato, manzana caramelizada, cecina de León, mermelada de violeta” (2009).
- “Brocheta de pollo yakitori” (2005).
- “Croqueta de manitas de cerdo con aire de curry y manzana asada” (2015).

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)

- “Corvina a la plancha con bullit valenciano a nuestra manera” (2011).
- “Costilla de cerdo deshuesada de cocción 12 horas servida con trinxat de su arreglo con caldo limpio de cocido y azafrán” (2012).

Postre

Choco Blas” (2010).

Precio: 30,00 €

Menú degustación “11 años de Entrevins” + incluye maridaje de 3 vinos



ESCUELA DE ARROCES Y PAELLAS- ARROCERIA LA VALENCIANA

MENU ESPECIAL CUINA OBERTA

Entrantes

Ensalada de Cullera.
Figatells con sanfaina de berenjena.
Vol au vent de titaina.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)
Paella ribera alta.
Fideuà de pulpo con almejas.
Arroz negro con ajetes.

Postre

(A elegir)
Crema valenciana.
Flan de horchata.
Mouse de naranja.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



ESCUELA DE ARROCES Y PAELLAS- ARROCERIA LA VALENCIANA

CUINA OBERTA CENA

Entrantes

Crema de "bullit" valenciano.
Esgarrat con mojama.
Clotxinas con cítricos.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)
Pescado de la barca en papillote.
Solomillo ternera con manzana braseada y foie.
Meloso de marisco.
Paella de pato con boletus.

Postre

(A elegir)
Arnadí.
Flan de naranja.
Tarta de chocolate con naranja.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Caballa con purrusalda y puerro braseado.
Croqueta de mejillón.
Caldereta de setas de primavera y huevo.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz de pato con verduras de temporada.

Postre

Milhojas de chocolate.
Heladísimo de fresa.

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Caballa con purrusalda.
Foie con kikos de piña.
Caldereta de setas.
Croqueta de mejillón.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Carrillera Ibérica con crema de Chirivía.
Corvina con salsa romescu y verduritas.

Postre

Espuma de yogur griego con fresas.
Milhojas de chocolate.

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida

HABITUAL

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Ensaladilla de confit de pato, manzana verde y mostaza.
Croqueta al pesto, puré de tomate seco y rúcula.
Brócoli en tempura con mantequilla salada y sardina ahumada.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)

Pasta rellena de salchicha, tomate casero, mozzarella y rúcula.
Caballa sobre una coca de tomate, aceite de frutos secos y yogur de piñones.

Postre

Fresones, mousse de vainilla y galleta de almendra.
Coca cristiana, helado de limón y piñones garrapiñados.

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida

HABITUAL

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Mozzarella rellena de esgarraet con ajoaceite suave gratinado.
Ensalada de puerros asados, mantequilla de anchoas y almendras fritas.
Coliflor asada y aliñada con "Bagna Cauda", tomate natural, nueces y anchoas.
pizza frita "Diabla"

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

(A elegir)

Costilla de ternera lacada a las finas hierbas con kale salteado.
Corvina asada con ensalada de algas, judías verdes y vinagreta de piel de limón.

Postre

Bizcocho helado de limón, crema de yema y hojaldre caramelizado.

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Terrina de foie hecha en casa con mango, chile y pan de pasas y nueces
Menestra de verduras

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Vieira rellena

Postre

Fresas maceradas con helado de mascarpone

Precio: **20,00 €**

Bebidas, pan y café no incluido

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Terrina de foie hecha en casa con mango, chile y pan de pasas y nueces
Alcachofas fritas con gambas y jugo de su coral
Vieira rellena

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Solomillo de buey con su guarnición

Postre

Fresas maceradas con helado de mascarpone

Precio: **30,00 €**

Bebidas, pan y café no incluido

KAYMUS (2 Soles Repsol - Bib Gourmand Michelin)

CUINA OBERTA MEDIODIA

Entrantes

Croqueta de bacalao ahumado
Taco de kikos, ternera, guacamole y jalapeños
Pizza de berenjena con gorgonzola
Cebiche con mango y aliño tailandés
Nuestra versión del kebab

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Rosejat de presa ibérica con coliflor y ajos tiernos

Postre

Chocolate con especias y mermelada de cumquad

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida

KAYMUS (2 Soles Repsol - Bib Gourmand Michelin)

CUINA OBERTA NOCHE

Entrantes

Croqueta de bacalao ahumado
Taco de kikos, ternera, guacamole y jalapeños
Pizza de berenjena con gorgonzola
Cebiche con mango y aliño tailandés
Carpaccio de calabacín con crema de parmigiano, pipas y secreto ibérico ahumado
Lentejas con codorniz y carpaccio de manitas

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Pescado de roca con couscous de brócoli, tomates secos, alcaparras y mantequilla negra
Nuestra versión del kebab

Postre

Piña asada con helado de Chantilly y yema de Santa Teresa
Chocolate con especias y mermelada de cumquad

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



KIMPIRA BIO GOURMET

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Antipasto de guisantes al tahin.
Ensalada green salad.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Lasaña porteña con pesto verde y nata vegana.

Postre

Avocado cheesecake.
Café o té.

Precio: 20,00 €

No incluye bebidas. Todos los productos son ecológicos.



KIMPIRA BIO GOURMET

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Chips de alga a la pimienta, servido con guacamole.
Montadito de tofu ahumado sobre pan de calabaza, con tapenade de tomates rojos, mostaza de wasaby, tempura de verduras y germinados.
Crema de manzana ácida, servida con pickles de manzana, sobre yogur de soja y pimienta
Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Pastel de maíz coronado con hummus de remolacha y crudités.

Postre

Fresas con nata vegana acompañadas de helado al jengibre.

Precio: 30,00 €

Incluye botella vino. No incluye café o té. Todos los productos son ecológicos.

LA ALEGRIA DE LA HUERTA

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Esgarraet con mojama y aceite de chufa
Pañuelito de ajoarriero
Puntilla de playa con ajoaceite de tinta

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Paella valenciana
o
Arroz a banda

Postre

Puding de horchata
&
Café

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida

LA ALEGRIA DE LA HUERTA

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Postre

Precio: **30,00 €**



LA BODEGUITA DE MARÍA

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

ENTRANTES

“Costres” de pan de hogaza con sardina ahumada, tomate y albahaca.
Carpaccio de bacalao con vinagreta de crudites y canónigos.
Crujiente de morcilla, manzana y piñones.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso de “Carrancs”.

Postre

Arnadí de calabaza con helado de canela

Precio: 20,00 €

Bebidas, pan y café no incluido



LA BODEGUITA DE MARÍA

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Hojaldre de pera Williams con foie micuit.
Pulpo con habitas salteadas de temporada y espuma de ajos tiernos.
Gambas y verduritas en tempura y mahonesa de galeras.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Rape fresco encostrado con pan de romescu.
o
Solomillo de ternera gallega a la brasa con crema de queso gorgonzola y shitake confitada

Postre

Canelón de fresas, nata y chocolate.

Precio: 30,00 €

Bebidas, pan y café no incluido

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Ensaladilla rusa.
Croquetas caseras de jamón ibérico.
Mejillones al vapor.
Crujiente de boquerones

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Pez espada a la plancha con verduras de la huerta.
o
Carrillera de ternera al vino tinto

Postre

Tarta capuccina
&
Café

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Sardinas marinadas
Croquetas caseras de jamón ibérico
Muslitos de pato al PX
Foie de oca con mango

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Bacalao confitado al horno.
o
Taco de ternera Black Angus con guarnición de patatas y verduras.

Postre

Tarta de chocolate negro
&
Café

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida



LA MOZAIRA (Hotel La Mozaira)

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Buñuelo de bacalao con romesco de manzana
Coca de escalivada con sardina de bota y emulsión de ajo asado
Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de piñones y cítricos

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz de verduras de temporada con pilota

Postre

Cre moso de maracuyá con chocolate blanco y tierra de galleta oreo

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida. Entrantes al centro de la mesa



LA MOZAIRA (Hotel La Mozaira)

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Copa de bacalao con espuma de coliflor y huevas de trucha.
Carpaccio de presa con vinagreta de piñones y cítricos.
Alcachofas con fondo untuoso de bonito y mojama.
Canelón de pollo de corral con salvia y kimchee.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Costilla de ibérico glaseadas con calabaza, jengibre y cúrcuma.

Postre

Cre moso de maracuyá con chocolate blanco.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida. Entrantes al centro de la mesa



LE MARQUIS (HOTEL SH INGLÉS)

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Cubitos de Atún toro con pasta kataify sobre base de yogur y café
Copita de tartar con salmón con brunoise de manzana y cebolla morada al ajo-blanco y curry
Láminas de Vitello tonnato con salsa de soja y miel

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Lomo de lubina con pisto de atún en aceite y crujiente de chirivía
o
Tronco de solomillo ibérico a la brasa con base de hummus, cristal de sal y juliana de verduras al curry.
o
Arroz meloso con menestra de Setas, láminas de Pato y crema de ajetes tiernos.

Postre

Mil-láminas crujientes de Chocolate con crema de café y cookies.

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida



LE MARQUIS (HOTEL SH INGLÉS)

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Cubitos de Atún toro con pasta kataify sobre base de yogur y café
Copita de tartar con Salmón con brunoise de manzana y cebolla morada al ajo-blanco y curry
Láminas de Vitello tonnato con salsa de soja y miel.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Lomo de bacalao al papillote con juliana de verduras escabechadas y vinagreta de mostaza y eneldo.

o

Solomillo de ciervo con base de mojo verde y dip de queso azul.

Postre

Mil-láminas crujientes de Chocolate con crema de café y cookies.

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida



LEIXURI

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Ensalada Leixuri
Buñuelos de bacalao sobre base de all i oli
Pimiento del piquillo relleno de carne de ternera

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Taquitos de bacalao al pil pil
o
Delicias de solomillo Ibérico rellenas de foie gras y salsa de boletus

Postre

Leche frita

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



LEIXURI

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Rollito de morcilla con mermelada de tomate natural
Gambitas salteadas con ajitos y perejil
Pan de cristal con setas salteadas y reducción de vino tinto

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Centro de merluza de pintxo relleno de txangurro y con jugo de bogavante
o
Solomillo de ternera con foie de pato y salsa de setas

Postre

Tarta de manzana

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



LIENZO

MENÚ MEDIO DÍA

Entrantes

Buñuelos de queso
Croqueta de berenjena
Langostino falso ajo y jengibre
Coca longaniza, ajetes y habas

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Canelón marino

Postre

Tarta de queso

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida



LIENZO

MENÚ NOCHE

Entrantes

Ostra valenciana y naranja
Croqueta de fesols i naps
Espárragos blancos y salazones
Calamar, coco y cangrejo
Huevo a baja temperatura y setas de temporada

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Canelón marino
o
Cabrito en jugo y pistachos

Postre

Black lemon

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



LOTELITO

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Mozarella con pesto cremoso, Sardina ahumada y brotes
Alitas de pollo con salsa Kimchi, verduras y sésamo
Buñuelitos de bacalao con ajo negro y piquillos

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Carrillera ibérica de cerdo guisada con setas y vino tinto
Suquet de merluza con langostinos y patatitas
Arroz meloso de carabinero con puntilla y azafrán (min. 2 pax)

Postre

Fresas con espuma de yogur y galleta rota

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



LOTELITO

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Crujientes de queso con salsa para dippear
Alitas de pollo con salsa Kimchi y verduritas
Raviolis de gamba roja con puerro y salsa Ponzu

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Caballa brasa con manzana verde y mayonesa de curry
Steak Tartar de solomillo de ternera con yema encurtida y patata crujiente

Postre

Fresas con espuma de yogur y galleta rota

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



MA KHIN CAFE

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Para compartir
Ensalada de samosas
Lumpia filipino de gamba y magro de cerdo con salsa chimma
Clochinas, en curry verde

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Aloo gobi con arroz basmati y naan de queso
o
Pad thai con corvina
o
Curry rojo de carrillada de ternera con arroz jazmín

Postre

Carajillo Ma Khin
o
Enslada de fruta con miel, lima y pimienta

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



MA KHIN CAFE

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Se sirve todos los platos
Super ensalada de quinoa, chia, aguacate y zumo de aronia
Ostras valencianas sugaki
Rollitos tailandeses de ternera con ensalada de pepino morado
Dashi de panceta ibérica ahumada con onsen tomago y shiso

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Pescado frito cantones con verduras chinas
y
Taco de cordero lechal tikka masala con berenjena a la llama y yogur de azafran

Postre

Coulant de chocolate y cardamomo con helado de cereza negra

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



MACEL·LUM

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

A compartir:

Ensalada de cítricos, caballa, y cacahuets.
Berenjena a la llama, vinagreta de verduras y Kokoro a la brasa.
Canelón de ropa vieja al curry rojo.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso de pelota de cocida a la brasa, canela
o
Arroz de ventresca de emperador, espinacas y limón.
o
Fideuá de pescado de lonja, codium y mejillones.

Postre

Lemon pie de jengibre.

Precio: 20,00 €

entrantes a compartir, el arroz se sirve a mesa completa. Bebida, pan y café noincluido



MACEL·LUM

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Caballa, cítricos, dulces, amargos y cacahuets picantes.
y
Berenjena asada, vinagreta de verduras y Kokoro a la brasa.
y
Canelón de ropa vieja y curry rojo.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Pescado de lonja, parmentier de plancton y jogo tostado de algas.
o
Presa de bellota al kamdo, cereales, remolacha y torta del casar.

Postre

Lemon Pie de jengibre.

Precio: 30,00 €

Todos los platos se sirven de modo individual. Bebida, pan y café no incluido



MATEU

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Puntilla Romana
Ensalada especial

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Fideua Negra

Postre

Couland de chocolate

Precio: 20,00 €

Incluye pan tostado con tomate y allioli. Bebidas no incluidas



MATEU

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Postre

Precio: **30,00 €**

PRIMUS
VALENCIA

MENORCA XXII (Hotel Primus Valencia)

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Ensalada de Queso de Cabra, Miel y Nueces

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Paella de Secreto y Setas

Postre

Mousse de Naranja cubierta de Chocolate Blanco y su sorbete

Precio: 20,00 €

Bebidas, pan y café no incluido

PRIMUS
VALENCIA

MENORCA XXII (Hotel Primus Valencia)

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Centro Mesa:

Ensalada de Queso de Cabra, Miel y Nueces
Terrina de Campaña Casera y Pan Payés

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Filete de San Pedro sobre lecho de Quinoa y Rougaille de mango

o

Jarrete de Cordero en su jugo

Postre

Mousse de Naranja con Chocolate Blanco y su Sorbete

Precio: 30,00 €

Bebidas, pan y café no incluido



MERCATBAR

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Gazpacho de cerezas con vegetales
Guacamole en su piel con nachos picantes
Coca de setas con panceta ibérica
Mollete de jarrete ahumado con gochu jang

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz de pato y setas

Postre

Copa de lemon pie
Brownie de chocolate con helado de vainilla

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



MERCATBAR

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Ensaladilla rusa con picos aireados
Ceviche de pez limón al aire de limón
Calamares plancha con crema de ajo blanco
Espuma de foie con pralinee de quicos y arrope
Mollejas en tempura con edamame y chimichurri

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Tataki de atún rojo con cremoso de patata cítrica
Tosta de costilla coreana con col lombarda y mahonesa kimchee

Postre

Milhojas clásico de crema pastelera
Tiramisú en vaso

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



MON

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Entrantes a compartir:

Ensalada Cesar, con anchoas, bacon, picatostes, pollo y parmesano

Gazpacho de pepino y albahaca con crema agria

Croquetas de jamón ibérico y salmorejo

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Paella de rape a la alicantina

o

Costilla de ibérico glaseada con cremoso de patata y chalotes confitadas

o

Filete de corvina con Saag Aloo y salsa de curry

Postre

Mousse de caramelo y turrón en cumble de chocolate

o

Granizado de fresa y espuma de cava

o

Compota de frutos rojos y crema de yogur

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



MON

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Ensalada de jamón de pato, canónigos, nueces, pasas y emulsión de naranja
Brocheta de gamba con pisto tropical
Salmón marinado con crema agria y remolacha confitada

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Entrecote con shitaki y puré aromatizado con romero
o
Filete de lubina, puré cremoso de coliflor, setas encurtidas y vinagreta de manzana
o
Arroz con pilotes al tomillo

Postre

Tatin de manzana con helado de vainilla
o
Brownie con crema helada
o
Cream brulée a la naranja

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



NOU GOURMET

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Esgarraet de capellanet a la llama con salazones y encurtidos
Ravioli de rabo de toro
Americana de sepia y alcachofas

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso de sepia y coliflor

Postre

Cookie de chocolate

Precio: 20,00 €

Bebida no Incluida



NOU GOURMET

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Atún marinado con soja y jengibre
Coca d'oli de anchoa con sobrasada y cebollita encurtida
Ravioli de rabo de toro
Pulpo con parmentier de sobrasada y picada

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Salmón con jugos asiáticos

Postre

Cookie de chocolate

Precio: 30,00 €

Bebida no Incluida



OCHO Y MEDIO

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

A compartir:

Ensalada con verduras marinadas, mozzarella perla, pollo de corral asado, tomates cherry y aliño de olivas y albahaca

Crema de chirivía con gambón al vapor

Milhojas de pisto y gratinado de queso de cabra

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Paella de ternera, alcachofas y ajos tiernos

o

Fideuà de fideo fino de marisco

o

Muslo de pato confitado y laqueado con perly blè

Postre

Torrija de horchata con helado de leche merengada

o

Mousse de chocolate con crujiente de turrón

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



OCHO Y MEDIO

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Vichysoisse al ajo negro con huevo a baja temperatura, virutas de foie y chips de alcachofa
Tartar de atún rojo y salmón, con lima, aguacate y crudites
Terrina de foie mi-cuit caramelizado con mousse de queso y confitura de violetas

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Bacalao confitado al falso pil pil y tumbet de patatas y pimientos asados

o

Arroz negro de chipirones, gambas y ajos tiernos

o

Entrecôte con salsa Marchand du vin y patata al romero

Postre

Delicias de chocolate en cinco texturas

o

Mousse de mango con cardamomo, cruble citrico y coulis de frambuesa

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



**Palacio de
la Bellota**

La Catedral del Jamón

PALACIO DE LA BELLOTA

FUSION MEDITERRANEA

Entrantes

Ensalada de cítricos con vinagreta de vino blanco
Croquetas de jamón de bellota, con alioli de acero inoxidable
Tostadas de pan con tomate y aceite de la sierra de Espadan.
Mouse de foie sobre reducción de Pedro Ximenez

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz de costilla, setas y alcachofas
o
Arroz de rape y ajos tiernos

Postre

Pannacotta de chocolate blanco con toping de fresas y frutas liofilizadas

Precio: 20,00 €

Incluye todos los entrantes y se elije entre los dos arroces. Bebida no incluida



**Palacio de
la Bellota**

La Catedral del Jamón

PALACIO DE LA BELLOTA

A LA LUNA DE VALENCIA

Entrantes

Ensalada de panceta ibérica, con vinagreta de mostazas, nueces tostadas y semillas de amapola.

Surtido de Ibéricos de Bellota

Tostadas de pan con tomate y aceite de la Sierra de Espadan.

Escalopines de foie a la plancha con surtido de sales y mermelada de pétalos de violeta.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Filete de dorada de nuestra lonja

o

Solomillo ibérico con salsa del chef

Postre

Crème Brûlée

Precio: 30,00 €

Incluidos todos los entrantes, se elige el segundo entre pescado o carne. Bebida no incluida

PANORAMA

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Ensalada fresca de la huerta

o

Tartar de salmón y aguacate con mahonesa de soja y mostaza

o

Tartar de Atún y aguacate con mahonesa de soja y mostaza

o

Tempura de gambon y verduras con salsa romescu

o

Tomate de temporada con ventresca de atun

o

Ensaladilla rusa

o

Terrina de foie micuit caramelizada con compota de manzana

o

El sepionet fresco a la plancha con aceite infusionado de perejil

o

El nido de alcachofas con jamón ibérico, huevo roto y escalope de foie

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso de pollo campero y verduras

o

Paella de verduras

o

Paella valenciana (pollo de corral conejo, alcachofas y caracoles.

o

Paella de chipirones y ajos tiernos

o

El arroz del senyoret,

o

El arroz meloso de marisco

o

Salmón al aceite de vainilla alcachofas confitadas y cebollas al jenjibre

o

Presa iberica sobre cremoso de topinambur, polenta al parmesano y jugo ahumado.

Postre

Brownie sobre sopa de chocolate caliente con helado de vainilla bourbon.

o

Crema catalana aérea con coulis de limón y helado de toffe

o

Helado de galleta Maria Panorama

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida

PANORAMA

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Ensalada fresca de la huerta

o

Tartar de atun y aguacate con mahonesa de soja y mostaza

o

Tomate valenciano con ventresca de atun

o

Sepionet fresco a la plancha con aceite fusionado de perejil

o

Nido de alcachofas con jamon iberico, huevo roto y escalope de foie

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz del senyoret

o

Arroz meloso de marisco

o

Paella valenciana

o

Arroz de pato con setas y alcachofas

o

Arroz meloso de pollo campero y verduras

o

Bacalao confitado al allipebre suave, espinacas salteadas con piñones y jamón crunch

o

Presa Ibérica con cremoso de tampinambur, polenta al pamesano y jugo ahumado

o

Suprema de ave de corral en salsa thai y quinoa

o

Salmón al aceite de vainilla alcachofas confitadas y cebollas al jengibre

Postre

Tarta de manzana casera con vainilla bourbon

o

Brownie sobre sopa de chocolate caliente y helado de vainilla

o

Crema catalana aérea con coulis de limón y helado de tofee

o

Helado de galleta maria Panorama

o

Valencianito, zumo de naranja y grand manier

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Mozarella con pesto cremoso, sardina ahumada y brotes
Alitas de pollo con salsa kimchi, verduras, sésamo
Buñuelitos de bacalao con ajo negro y piquillos

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Carrillera ibérica de cerdo guisada con seta y vino tinto
o
Suquet de merluza con langostinos y patatitas
o
Arroz meloso de carabinero con puntilla y azafrán (Min 2 pax)

Postre

Fresas con espuma de yogur y galleta rota

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Crujientes de queso con salsa para dippear
Alitas de pollo con salsa kimchi y verduritas
Raviolis de gamba roja con puerro y salsa ponzu

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Caballa brasa con manzana verde y mayonesa de curry
Steak tartar de solomillo de ternera con yema encurtida y patata crujiente

Postre

Fresas con espuma de yogur y galleta rota

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida

PUERTA DEL MAR

MENÚ FRESCO DE TEMPORADA... DE NUESTRO MAR Y NUESTRA TIERRA

Entrantes

Escalibada de verduras con sardina ahumada y jalea de frutos secos.
Clochinas valencianas al vapor de lima y limón con un
Toque de pimentón de la vera.
Taco de sepia a la plancha con all i oli suave y aceite de perejil y cebollino.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso de pulpo, setas y foie (min 2 pax)
o
Lomo de bacalao al horno con pisto valenciano y muselina de ajo suave
o
Carrillera ibérica estofada en su jugo con setas, parmentier de parmesano y chip de yuca.

Postre

A elegir de nuestro espectacular carrito de postres:

Tarta de manzana con pasas y nueces
Red velvet
Tarta de queso y chocolate
Cachina
Bizcocho Turia de chocolate
Souffle de limón
Tarta de yogur griego y fresas
Tarta de galleta oreo y chocolate blanco

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida

PUERTA DEL MAR

NUESTRA PROPUESTA PARA ESTA EDICIÓN... MATERIA PRIMA.

Entrantes

El mejor tomate raff acompañado con Bonito del Norte de la casa "Lolin"
Jamón de Sánchez Romero Carbajal
Surtido de quesos con su maridaje

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Espectacular chuletón de ternera en su punto justo de maduración
traída desde el País Vasco hecha en nuestra brasa de carbón natural acompañada
de una bandeja de patatas fritas con ajitos y pimientos de Padrón (min. Dos personas.)

o

Rodaballo a la antigua... al horno con patata, cebollita, ajos...

o

Entrecote de vaca madura a la brasa con verduras.

Postre

A elegir de nuestro espectacular carrito de postres:

Tarta de manzana con pasas y nueces

Red velvet

Tarta de queso y chocolate

Cachina

Bizcocho Turia de chocolate

Souffle de limón

Tarta de yogur griego y fresas

Tarta de galleta oreo y chocolate blanco

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



DE BARELLA
restaurant

Q DE BARELLA (Bib gourmand by Michelin)

COMIDA

Entrantes

Crujiente de arroz con curry

Tartar de tomate con sardina de bota, cacao del collaret y helado de pan

Carpaccio de manitas de cerdo con escarola y piñones Tosta de encebollado de calamar

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso de pollo de corral con moscatel y uvas

Postre

Torrijas de orxata con helado de canela

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida



DE BARELLA
restaurant

Q DE BARELLA (Bib gourmand by Michelin)

CENA

Entrantes

Crujiente de arroz con curry

Tartar de tomate con sardina de bota, cacao del collaret y helado de pan

Salmón marinado con cítricos y raifort

Menestra de verduras de temporada con fondo de jamón y huevos de tobiko

Huevo a baja temperatura con cremoso de patata y papada confitada

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Tamal de raya en all i pebre

Postre

Torrijas de orxata con helado de canela

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida

RICARD CAMARENA (1* Michelin 3 soles Repsol)

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

jugo de pollo-jerez-hoja de limonero
Nabo-rábano-cremoso caviar de salmón
Piel de calabacín-steak tartare-requesón
Fesón-tomate picante-shiso
Cebolla-anchoa-ajo negro

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Tartar de corvina tratado como una "Ensaladilla Rusa"
Arroz cremoso de chipirón encebollado, col verde
Galete de atún, coliflor frita, almendra y perejil

Postre

Café con helado de leche quemada, mantequilla y macadamia

Precio: 35,00 €

Bebida no incluida

RICARD CAMARENA (1* Michelin 3 soles Repsol)

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Jugo de pollo-jerez-hoja de limonero
Nabo-rábano-cremoso caviar de salmón
Piel de calabacín-steak tartare-requesón
Fresón-tomate picante-shiso
Cebolla-anchoa-ajo negro

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Tartar de corvina tratado como una "Ensaladilla Rusa"
Arroz cremoso de chipirón encebollado, col verde
Galete de atún, coliflor frita, almendra y perejil ostra valenciana, aguacate y "horchata" de galanga
Pieza de vaca, remolacha amarilla, mostaza y estragón

Postre

Mango maduro, curry dulce, hierbas y semillas

Precio: 45,00 €

Bebida no incluida

RIFF (1* Michelin - 2 soles Repsol)

MENU CUINA OBERTA PRIMAVERA-2016- MEDIODIA

Entrantes

SNACKS :

Arroz crujiente
Cacahuets garrapiñados
Crujiente de garbanzos y semillas de hinojo
Coca valenciana
Soda de tomate

Mojama casera con "mayonesa" de almendra

TAPA DEL DÍA :

Sopita templada de quisquillas

PLATOS

Bonito estilo sashimi con pepino y flores de azahar

Navaja con topinambur y aceite de camelina

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso con tocino ibérico y piñones

Pulpo a la plancha con lechuga y levadura de cerveza

Postre

Fresones valencianos / pistachos

Merengue de cerveza negra
Caramelos caseros

Precio: 35,00 €

Bebida y pan no incluidos

RIFF (1* Michelin - 2 soles Repsol)

MENU CUINA OBERTA PRIMAVERA-2016-NOCHE

Entrantes

SNACKS:

arroz crujiente
cacahuets garrapiñados
crujiente de garbanzos y semillas de hinojo
coca valenciana
soda de tomate

Mojama casera con "mayonesa" de almendra

TAPA DEL DÍA:

Sopita templada de quisquillas

PLATOS

Bonito estilo sashimi con pepino y flores de azahar

Navaja con topinambur y aceite de camelina

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso con tocino ibérico y piñones

Pulpo a la plancha con lechuga y levadura de cerveza

Cordero (de Viver) asado con canela y cilantro seco

Postre

Fresones valencianos / pistachos

merengue de cerveza negra
caramelos caseros

Precio: 45,00 €

Bebida y pan no incluidos



SAITI (Bib Gourmand by Michelin)

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Snacks

Nuestras verduras encurtidas
Cremoso de bacalao y pesto

Las Tapas

Tomates, queso, aguacate y sopa fría de salazones y manzanilla
Escabeche templado de cocotxas y coles

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso Ibérico, hongos y tirabeques

Postre

Fresas, almendras y flor de sauco

Precio: 20,00 €

Bebidas, pan y café no incluido



SAITI (Bib Gourmand by Michelin)

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Snacks

Nuestras verduras encurtidas
Cremoso de bacalao y pesto

Las Tapas

Caballa marinada, mojo verde y ensalada templada de batxoqueta y hierbabuena
Puerros jóvenes, mostaza y frutos secos
Vieira, holandesa de tocino y espárragos

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Pato, anguila y cítricos

Postre

Leche cuajada y especiada, avellanas, miel y limón

Precio: 30,00 €

Bebidas, pan y café no incluido



SENYORET (Hotel Barceló Valencia)

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Aperitivo de Torrija de tomate con mermelada de rebozuelos pastrami
Entrante de Codorniz en escabeche sobre pan niscalos y titaina

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Lubina con guiso de trompetillas de la muerte y salsa de foie
o
Arroz cremoso de langostinos y setas boletus

Postre

Flan de setas silvestres y trufa

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida



SENYORET (Hotel Barceló Valencia)

NOCHE DE MAR

Entrantes

Berberechos al vapor de laurel
Usuzukuri de pez espada ahumado

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Rape negro, tubérculos y pimienta
o
Lomos de salmonete sobre risotto de bulgur, trigo al vapor

Postre

Esfera verde con sabor a manzana y grosella

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Chips de gamba
Gazpacho Seu Xerea
Sardina ahumada con berenjena a la llama, yogur y albahaca
Verduras de primavera con holandesa de hierbas

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Salmón con kimchi, col rabi y berros
o
Jarrete de ternera con hummus de remolacha y tabbouleh

Postre

Zanahoria, maracuyá y chocolate blanco

Precio: 20,00 €

Bebidas, pan y café no incluido

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Gazpacho Seu Xerea
Taco de pulpo con sobrasada de curry rojo, miel y sésamo
Torrezno de mejillón, brócoli y mayonesa de oliva negra
Corvina con espuma de leche de tigre y cítricos
Verduras de primavera con holandesa de hierbas

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Bacalao con lentejas de beluga y ajo verde de coco y rúcula
Jarrete de ternera con hummus de remolacha y tabbouleh

Postre

Cacahuete con helado de chocolate y caramelo

Precio: 30,00 €

Bebidas, pan y café no incluido

TAVELLA

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Postre

Precio: **20,00 €**

TAVELLA

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Sardina, membrillo y rábano picante
Verduras escalivadas con encurtidos
Canelón de carrillada

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Pescado a la brasa según mercado
(Ventresca de atún o Corvina)

Postre

Chocolate en texturas

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida

TRIDENTE (Hotel Neptuno)

MENU MEDIODÍA CUINA OBERTA

Entrantes

Tartar de salmón con mayonesa ligera de wasabi.
Croqueta de pollo de corral con habitas.
Medallón de Foie con sésamo y confitura de flores.
Brandada Gratinada de Bacalao y Anchoas.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

A elegir uno para toda la mesa:
Paella o meloso de Pato con calabaza.
Paella de Fideos con chipirones y alcachofas.
Paella de Cigalitas y Ajos tiernos.

Postre

Cuajada de chocolate, coco y avellanas.

Precio: 20,00 €

Bebidas, pan y café no incluido

TRIDENTE (Hotel Neptuno)

MENU CENA CUINA OBERTA

Entrantes

Sushi de mango y salmón.
Salmorejo de fresas.
Satay de Gambón.
Alcachofa rellena de pisto de setas sobre puré de garrofón.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Taco de cazón marinado en soja.
Canelón de carrillada trufada con foie.

Postre

Bizcocho de Naranja borracho de mistela y helado de leche merengada.

Precio: 30,00 €

Bebidas, pan y café no incluido

VLUE ARRIBAR

MENU VLUE ARRIBAR

Entrantes

Ensalada templada de langostinos y frutos secos
Clochina valenciana

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

A elegir:
Meloso de bogavante azul
Paella de sepia y verdura

Postre

Fresones con nata

Precio: 20,00 €

Bebidas, pan y café no incluido. Mínimo 2 personas

VLUE ARRIBAR

VLUE ARRIBAR MENU

Entrantes

Pulpo a feira con lecho de pure de patata
Foie caramelizado con mermelada de flores

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

A elegir:

Tournedo de solomillo de ternera con patatas
Corvina a la brasa con salsa vinagreta y frutos secos

Postre

Tatin de manzana con helado de vainilla

Precio: 30,00 €

Bebidas, pan y café no incluido



vuelve carolina

VUELVE CAROLINA (1 Sol Repsol)

MENÚ DEGUSTACIÓN CUINA OBERTA

Entrantes

Chips marinos
Ensaladilla Vuelve Carolina
Dados de pescado con jugo de tiradito al limón maduro
Huevo Cenizas

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Arroz meloso de bacalao y coliflor

Postre

Selección de postres

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



vuelve carolina

VUELVE CAROLINA (1 Sol Repsol)

MENÚ TENDENCIAS CUINA OBERTA

Entrantes

Airbag nórdico.
Ceviche de erizos.
Coca gigante de dacsá.
Croqueta putanesca.

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

Roll de atún picante.
Cubalibre de foie.
Navaja ahumada en su concha con leche de coco.
Taco ibérico.

Postre

Selección de postres.

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas