



2 ESTACIONES

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Coca de sardinas y pimientos del padrón
Fabas de Lorenzana con setas de Otoño

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

Plato principal

Pescado de lonja con verduras al vapor y jugo de pollo al ajillo
ó
Jarrete de ternera con parmentier de patata y nabos confitados

Postre

Torrija "thai" con plátano picante y yogur de hierbas

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



2 ESTACIONES

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Coca de sardinas y pimientos del padrón
Crema de coliflor con papada ibérica y huevas de arenque

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

Plato principal

Fabas de Lorenzana con setas de Otoño
Pescado de lonja con verduras al vapor y jugo de pollo al ajillo

Postre

Cremoso de queso con fresa y cítricos
Torrija "thai" con plátano picante y yogur de hierbas

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida



A TU GUSTO

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Aperitivos al centro:

Trenzados de hojaldre con jamón ibérico
Kebab de salmón con queso y salsa tártara.

Tapas a compartir:

Tostas de escalibada con anchoas
Bombas crujientes gratinadas (Ternera, bacon, cheddar, patata y alioli de cebolla caramelizada)

Tapa Individual:

Crema de calabaza y zanahoria con foie braseado y boletus

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

Plato principal

Carne o pescado o arroz. Mínimo 2 pax

Paella de coliflor bacalao y gambon con ajetes tiernos

ó

Tapa ibérica con setas de temporada salsa de cabernet
y cremoso de patatas trufadas

ó

Calamar a la plancha con humus de garrofón cebolla caramelizada y albahaca

Postre

Tatin de manzana con crema de dulce de leche y helado de vainilla

Precio: 20,00 €

10% de descuento en la botella de vino. Bebidas no incluidas



A TU GUSTO

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Aperitivos al centro:

Trenzados de hojaldre con jamón ibérico
Kebab de salmón con queso y salsa tártara.
Sardinas marinadas con tapenade de aceitunas negras

Tapas a compartir:

Tostas de escalibada con anchoas
Bombas crujientes gratinadas (Ternera, bacon, cheddar, patata y alioli de cebolla caramelizada)
Cocochas de bacalao al pil pil en salsa de berberechos y cebollino
Cazuelita de morteruelo de caza (liebre perdiz jabalí, pollo)

Tapa Individual:

Crema de calabaza y zanahoria con foie braseado y boletus

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

Plato principal

Tapa ibérica con setas de temporada salsa de cabernet
y cremoso de patatas trufadas
Calamar a la plancha con humus de garrofón cebolla caramelizada y albahaca

Postre

Coulant de chocolate con crema de dulce de leche y helado de vainilla .

Precio: 30,00 €

10% de descuento en la botella de vino

**AB VINATEA (Hotel Ayre Astoria Palace)**

CUINA OBERTA MENU COMIDA**Entrantes**

Puro de ensaladilla de ventresca con aguacate y ceniza de aceituna
Alga crujiente con atún rojo fresco, mostaza y aceite de cacahuete
Filo pizza de verduras confitadas y mozzarella
Calamar relleno albardado con panceta

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

Plato principal

Arroz meloso de pollo de corral, alcachofas y rebollones

Postre

Chocolate blanco con reducción de naranja

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida

**AB VINATEA (Hotel Ayre Astoria Palace)**

CUINA OBERTA MENU CENA**Entrantes**

Puro de ensaladilla de ventresca con aguacate y ceniza de aceituna
Alga crujiente con atún rojo fresco, mostaza y aceite de cacahuete
Filo pizza de verduras confitadas y mozzarella
Calamar relleno albardado con panceta

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

Plato principal

Pato confitado con patata vainilla y ciruela

Postre

Chocolate blanco con reducción de naranja

Precio: 30,00 €

(Solo viernes y sábados). Bebida no incluida

ACQUA (Hotel Meliá Valencia)

MENU AQUA MEDITERRANEO**Entrantes**

Huevo estrellado sobre migas trufadas y boletus.

Tartar de salmón con mahonesa de hinojo y almendra.

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

Plato principal

Carrillera ibérica en teriyaki sobre calabaza especiada.

Postre

Manzanas asadas sobre cremoso de canela y helado de nata.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida

ACQUA (Hotel Meliá Valencia)

MENU NIT DE TARDOR**Entrantes**

Crema de zanahoria y cardamomo con panceta crujiente.

Ravioli de pulled pork al estilo oriental con parmentier de limón.

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

Plato principal

Bacalao al horno sobre hummus de miso, naranja y discos de calabacín.

Postre

Fondant de frambuesa con helado de vainilla.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida

SH VALENCIA PALACE
URBAN • SPA
Valencia**ALBUFERA BY ALEJANDRO DEL TORO (Hotel SH Valencia Palace)**

CUINA OBERTA MENU COMIDA**Entrantes**

Bonito a la soja y sésamo con hervido valenciano y sus verduras
Ravioli liquido de trompetilla con gamba al ajillo y salsa blanca de chardonnay.
Royal de Alcachofa con huevo trufado a baja temperatura y jamón de bellota.

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

Plato principal

Arroz de Boletus y Cigalas.

O

Arroz de Secreto Ibérico ahumado con setas y espárragos trigueros

Postre

Cheesecake a mi manera.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida

SH VALENCIA PALACE
URBAN • SPA
Valencia**ALBUFERA BY ALEJANDRO DEL TORO (Hotel SH Valencia Palace)**

CUINA OBERTA MENU CENA**Entrantes**

Bonito a la soja y Sésamo con hervido Valenciano y sus verduras.
Ravioli liquido de trompetilla con gamba al ajillo y salsa blanca de Chardonnay.
Royal de Alcachofa con huevo trufado a baja temperatura y jamón de bellota.

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

Plato principal

Lubina con toffee de Chirivía y tallarín de Calamar.
O
Vacío de Vaca a baja temperatura con chutney de ciruela.

Postre

Cheesecake a mi manera.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



ALEJANDRO DEL TORO

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Entradas individuales

Bonito a la soja y sésamo con hervido valenciano y sus verduras
Ravioli liquido de trompetilla con gamba al ajillo y salsa blanca de chardonay.
Royal de Alcachofa con huevo trufado a baja temperatura y jamón de bellota.

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

Plato principal

Arroz de Boletus y Cigalas.
ó
Arroz de Secreto Iberico ahumado con setas y espárragos trigueros

Postre

Cheesecake a mi manera.

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas. Servicio de pan y mesa no incluido.



ALEJANDRO DEL TORO

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Entradas Individuales:

Bonito a la soja y Sésamo con hervido Valenciano y sus verduras.
Ravioli liquido de Trompetilla con gamba al ajillo y salsa blanca de Chardonay.
Royal de Alcachofa con huevo trufado a baja temperatura y jamón de bellota.

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

Plato principal

Lubina con toffe de Chirivia y tallarin de Calamar.
ó
Costillar de Rubia gallega ahumada al carbón.

Postre

Cheesecake a mi manera.

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas. Servicio de pan y mesa no incluido.



ALFÀBEGA

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Tacita de crema de verduras y tostones
Ensalada de gulas, tomates cherry y vinagreta de gambas y lima
Bacalao con crema de nueces, pasas y patata inglesa
Hummus de calabaza y crujiente de jamón

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

Plato principal

Arroz de rabo de toro y múrgula (lunes martes)
Fideuà con rape, boletus y cigala (miércoles y jueves)
Arroz de pluma ibérica con setas y trufa (viernes, sábado y domingo)
Solomillo de cerdo ibérico con cremoso de patata violeta y tomates secos
Gallo de San Pedro con pimiento asado y patatas con mostaza antigua

Postre

Tarta de chocolate con naranja y kumquat confitado

Precio: **20,00 €**

Bebidas no incluidas



ALFÀBEGA

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Tacita de crema de verduras y tostones
Ensalada de gulas, tomates cherry y vinagreta de gambas y lima
Bacalao con crema de nueces, pasas y patata inglesa
Hummus de calabaza y crujiente de jamón
Terrina de foie con gelatina de mistela y mermelada de violeta.

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

Plato principal

Meloso de ternera con patatas al tomillo limonero y reducción española
Rubio asado con jugo de jamón, bimi y tomate

Postre

Sable de chocolate con naranja y su crujiente

Precio: **30,00 €**

Bebidas no incluidas

AMPAR (Hotel Hospes Palau de la Mar)

CUINA OBERTA MENU COMIDA**Entrantes**

Salteado de Setas de Temporada con Huevo a baja Temperatura y Lascas de Trufa

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

Plato principal

Arroz meloso de Perdiz con Ajos Tiernos, Champiñones y Foie Rallado

Postre

Tartar de Fruta de Temporada

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas

AMPAR (Hotel Hospes Palau de la Mar)

CUINA OBERTA MENU CENA**Entrantes**

Ensalada Templada de Vieiras con Pétalos de Tomate y Vinagreta Thai

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

Plato principal

Bacalao Confitado con Titaina Valenciana y Huevas de Maruca

Postre

Tatin de Mango y Mangrana con Suave de Vainilla

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas

**ASKUA (2 soles Repsol)**

CUINA OBERTA MENU COMIDA**Entrantes**

Croquetas de Idiazábal
Chistorra, morcilla y blanquet a la brasa
Bravas

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

Plato principal

A elegir:
Callos
ó
Rabo de toro

Postre

Panacotta con miel de caña
Tarta de manzana con helado de vainilla

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



ASKUA (2 soles Repsol)

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Montadito de steak-tartare
Mollejas a la brasa, judía verde y mostaza
Croquetas de rabo de toro y curry

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

Plato principal

Lomo bajo de Luismi Premium

Postre

Torrija con helado de mantecado y panacotta

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



BODEGA CASA MONTAÑA

CUINA OBERTA MEDIO DÍA

Entrantes

Ensaladilla de Patata y Bonito
Atún Marinado a las 7 especias
Anguila Ahumada

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

Plato principal

Montadito de Brandada de Bacalao
Calamar Fresco Playa Plancha

Postre

Trufa de Chocolate Artesana

Precio: 20,00 €

Café y Bebidas no incluidas.



BODEGA CASA MONTAÑA

CUINA OBERTA CENA.

Entrantes

Anchoa de Campaña del Cantábrico.
Ensalada de Tomate de Temporada.
Pimiento del Piquillo Relleno.
Cazuelita de Sepia amb Ceba.

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

Plato principal

Solomillo de Buey Trinchado con Ajos Tiernos.
Montadito de Queso de Cabra con Miel de Pimientos.

Postre

Tocinito de Cielo con Mermelada de Tomate Casera.

Precio: 30,00 €

Café y Bebidas no incluidas.



BORJA AZCUTIA

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Ensalada de Tomate Valenciano, encurtidos y aceitunas negras
Buñuelos de bacalao
Tosta de sardina ahumada

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

Plato principal

Paella valenciana

Postre

Mousse o flan caseros

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas



BORJA AZCUTIA

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Ajo arriero
Croquetas de marisco
Alcachofas con foie

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

Plato principal

A compartir:
Riñonada de ternera lechal a la brasa (D.O Valle del Aliste)

Postre

Mousse y flan caseros.

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas



CA DUART

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Aperitivos:

Ajoblanco con uvas
Chicharrones de morena
Barbaguiuan de otoño

Entrantes:

Tataki de pez mantequilla con mayonesa de wasabi y ensalada de berros con granada.
Coca de riñones de cordero al jerez con tomatitos dulces y rúcula.
Huevo trufado con espuma de patatas, setas de cardo y migas.

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

Plato principal

A elegir:

Arroz de conejo con revollones, caracoles y aroma de pino.
o
Rossejat de fideo fino con calamar en blanco y negro.

Postre

Prepostre:

Melón en osmosis de hierbaluisa y helado de cáscara de limón.

Postres a elegir:

After eight(chocolate y menta)

o

Milhojas de dacquoise con chantilly, granada, kaki caramelizado y crema de naranja.

Pastitas de café:

Cookies de chocolate y nueces.

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas



CA DUART

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Aperitivos:

Royal de foie con gelatina de PX.
Ortiguillas de mar a la andaluza.
Coca de vitello tonnato.

Entrantes:

Carpaccio de dos pisos: boletus edulis y gamba roja con vinagreta de cebollino.
Brocheta de bimi con anguila a la naranja y salvia.
Pulpo a la brasa con mollejas de ternera en escabeche suave y roca de cebolla.
Huevo trufado con espuma de patatas, setas silvestres y migas.

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

Plato principal

A elegir:

Popietas de raya confitada con salsa de erizos de mar, gnoquis al estragón y teja de su brandada.

o

Cuello de cordero lacado a baja temperatura con polenta trufada y tropis con revollones.

Postre

Prepostre:

Baba au rhum con piña colada.

Postres a elegir:

Manzana caramelizada rellena de crema con gelatina canaria y crumble.

o

Conguitos.

Pastitas de café:

Macarrón de chocolate y fruta de la pasión.

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas



CANALLA BISTRO by Ricard Camarena (1 Sol Repsol)

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Al centro:

Nem Vietnamita de Salmón Ahumado, Rúcula y Queso Tártaro
Canelón de Aguacate Relleno de Tartar de Bonito
Tempura de Verduras Ligeramente Picante

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

Plato principal

A elegir:

Parmesana de Entrecotte a la "Coreana"
Pad Thai Tikka Masala, Tallarines de Arroz, Langostinos y Garam Masala

Postre

Texturas de Chocolate

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas



CANALLA BISTRO by Ricard Camarena (1 Sol Repsol)

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Al centro:

Boquerones Marinados con Leche de Tigre al Estilo Nikkei

Croqueta de Pastrami

Ensalada de Cintas de Calabacin, Mango y Parmesano

Empanadillas al Vapor de Langostino al Ajillo

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

Plato principal

Al centro:

Tartar Picante de Atún Rojo con Arroz de Shushi Templado

Empanadilla al Vapor de Langostino al Ajillo

Kebab de Brascada de Lomo a la Pimienta

Pepito de Boloñesa Koreana

Postre

Manzana asada 2016

Macaron Helado de Avellana

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas



CHEZ LYON

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

A elegir:

- Bombón de ajoarriero sobre all-i-oli ahumado
- Quiche de verduras con emulsión de queso de cabra
- Ensalada de brotes tiernos, pato confitado y habitas tiernas con vinagreta de frambuesa

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

Plato principal

A elegir:

- Tartar de atún con aguacate, kiwi, mango y echallote en vinagreta de tamarindo
- Bacalao gratinado a la provençale con ratatouille
- Secreto ibérico con patatas gajo fritas y salsa de pimienta verde
- El steak tartar del "Chez"

Postre

A elegir:

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

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



CHEZ LYON

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Cocktail de la casa: Kir Royal

Entrantes a elegir:

Bombón de ajoarriero sobre all-i-oli ahumado

Quiche de verduras con emulsión de queso de cabra

Ensalada de brotes tiernos, pato confitado y habitas tiernas con vinagreta de frambuesa

Micuit de pato con tostada de pan brioche e higo confitado

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

Plato principal

A elegir:

Tartar de atún con aguacate, kiwi, mango y echallote en vinagreta de tamarindo

Bacalao gratinado a la provençale con ratatouille

Secreto ibérico con patatas gajo fritas y salsa de pimienta verde

El steak tartar del "Chez"

Confit de pato en salsa a la naranja con manzana y patata salteadas.

Postre

A elegir:

Crème brûlée

Tarta bombón de chocolate

Flan de queso de cabra

Tarta tatin

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida



CONTRAPUNTO LES ARTS

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Entrantes individuales:

Corvina marinada con hinojo, pepino encurtido, edamame y dashi
Taco de cordero pibil

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

Plato principal

A elegir:

Arroz de sepionet y trompeta negra
ó
Arroz de abanico ibérico y tirabeque

Postre

Coco, fresa y chocolate

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida



CONTRAPUNTO LES ARTS

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Entrantes individuales:

Anguila ahumada con baba gaoush.

Corvina marinada con hinojo, pepino encurtido, edamame y dashi

Rollito de pollo de corral a baja temperatura, vellouté de brandy y maracuyá.

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

Plato principal

A elegir:

Bacalao satay con nabo daikon encurtido

○

Pato, cacao y udón

Postre

Chocolate especiado

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida

**DOLIUM**

CUINA OBERTA MENU COMIDA**Entrantes**

Entrantes centro mesa:

Snacks de bienvenida.

Crema de parmesano con boletus y tomate confitado.

Rollito de col lombarda con pato, frutos secos, y manzana ácida.

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

Plato principal

A elegir (mesa completa):

Arroz amb fessols i naps

ó

Arroz marinero

Postre

Sopa de manzana verde con salteado de plátano, pan de especias y helado de yogurt.

Precio: 20,00 €*Bebida no incluida*

**DOLIUM**

CUINA OBERTA MENU CENA**Entrantes**

Entrantes individuales:

Chupito de parmesano y mini croquetas de setas.
Huevo a baja temperatura con sopa de cebolla y migas de pan de centeno.
Pulpo crjiente, romescu y velouté de hierbas.

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

Plato principal

A elegir:

Rodaballo con coco y zanahoria
ó
Steak tartare (especialidad).

Postre

Cre moso de chocolate y avellanas con texturas de pera.

Precio: 30,00 €*Bebida no incluida*



EL COSO

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Entrante:

Alcachofa confitada con leche de mousse de patata y parmesano con virutas de ibérico.

A compartir:

Calamar parrilla con ajos tierno, champiñones y gambas salteadas.

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

Plato principal

A elegir:

Paella de ajetes con cigalas

o

Paella de bacalao con coliflor

Postre

Tarta tatin con helado de vainilla.

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas



EL COSO

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Entrante: Tosta de foie con gelatina de manzana.

A compartir:

Crujiente de queso con cebolla confitada y pasas.

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

Plato principal

A elegir:

Lubina a la brasa con tempura de verduras

o

Solomillo ibérico con reducción de Pedro Ximénez y frutos secos

Postre

Crujiente de chocolate con confitura de naranja.

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas

EL HUERTO

CUINA OBERTA MENU COMIDA**Entrantes**

Crema de Pimientos de Piquillo con
Langostinos en Tempura de Parmesano
Tajin de Pollo y Verduras con su Couscous

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

Plato principal

Arroz Meloso de La Marjal (Pato, Costillas, Nabo)

Postre

Crema de Chocolate y Menta

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas

EL HUERTO

CUINA OBERTA MENU CENA**Entrantes**

Tataki de Salmón
Crema de Pimientos de Piquillo con
Langostinos en Tempura de Parmesano
Tajin de Pollo y Verduras con su Couscous

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

Plato principal

Osobuco de Ternera con Patatas confitadas al Romero

Postre

Crema de Chocolate y Menta

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas



EL JARDI(Hotel The Westin Valencia)

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Gel de setas con cremoso de maíz y brioche

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

Plato principal

Pescado azul marinado con cebolleta y limón
Arroz meloso de costilla ibérica y alcachofas

Postre

Cremoso de chocolate con cacao y frambuesa

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas



EL JARDI(Hotel The Westin Valencia)

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Crujiente de pato con agridulce y guindilla
Gel de setas con cremoso de maíz y brioche

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

Plato principal

Pescado azul marinado con cebolleta y yogur caramelizado
Cordero confitado con parmentier cítrico y tubérculos

Postre

Cremoso de chocolate con cacao y frambuesa

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas

EL NORTE (HOTEL MAS CAMARENA)

CUINA OBERTA MENU COMIDA**Entrantes**

Pastel de cabracho con crema de leche y crujientes de pan tostado
Sinfonía de Ensalada con anchoas, queso fresco y vinagreta de nueces
Pimientos de piquillo crujientes de Txangurro.

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

Plato principal

Arroz meloso de Bogavante
ó
Arroz seco de pulpo, sepia y ajetes tiernos.

Postre

Tarta de manzana con crema de mango

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas

EL NORTE (HOTEL MAS CAMARENA)

CUINA OBERTA MENU CENA**Entrantes**

Pastel de cabracho con crema de leche y crujientes de pan tostado
Sinfonía de ensalada con anchoas, queso fresco y vinagreta de nueces.
Pimientos del piquillo crujientes rellenos de txangurro

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

Plato principal

Entrecot de buey asturiano con verduras naturales a la plancha.
ó
Merluza a la vizcaina

Postre

Tarta de manzana con crema de mango

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas

**EL POBLET (1 Estrella Michelin- 2 soles Repsol)**

MENÚ HISTÓRICOS CUINA OBERTA**Entrantes****SNACKS:**

Raíces de remolacha.
Tomate encurtido.
Sardina asada a la llama.

MENÚ:

Piädina de atún marinado, encurtidos y almendra amarga.
Gazpacho de cerezas.
Huevo "entero" de jamón y setas de temporada.

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

Plato principal

Arroz de cangrejo en su concha con tomates semisecos.

Postre

Bosque de chocolate.

Precio: 35,00 €

Bebida no incluida

EL POBLET



EL POBLET (1 Estrella Michelin- 2 soles Repsol)

MENÚ EL POBLET CUINA OBERTA

Entrantes

SNACKS:

Raíces de remolacha.
Tomate encurtido.
Sardina asada a la llama.

MENÚ:

Aguachile de ostra.
Foie lichi.
Ravioli de costilla picante con jugo de pimiento asado.

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

Plato principal

Pescado de lonja con salsa de guisante y miso dulce.
Arroz meloso de ciervo y frutos secos.

Postre

Lemon pie.

Precio: 45,00 €

Bebida no incluida

ESENCIA

CUINA OBERTA MENU COMIDA**Entrantes**

Crema fría de pepino y menta con berberechos
Papas aliñadas con pollo a baja temperatura y romescu
Guiso de alubias y chistorra

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

Plato principal

A elegir:
Secreto ibérico con tuberculos
Pescado del día con jamón, ratatuille y pesto
Arroz meloso con mariscos

Postre

Manzana con galleta maria y merengada

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida

ESENCIA

CUINA OBERTA MENU CENA**Entrantes**

Aperitivo

Crema fría de pepino y menta con berberechos

Dos entrantes

Papas aliñadas con pollo a baja temperatura y romescu

Guiso de alubias y chistorra

Foie con moscatel y pistachos

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

Plato principal

Secreto ibérico con tuberculos

Pescado del día con jamón, ratatouille y pesto

Arroz meloso con mariscos

Postre

Manzana con galleta maria y merengada

Precio: 30,00 €*Bebida no incluida*

HABITUAL
comida confortable

HABITUAL

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Al centro:

Ensaladilla de Bacalao, Patata y Verduras Asadas
Berenjena Asada con Salsa Holandesa y Piñones
Corvina en Escabeche con Pan Sardo y Tártara.

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

Plato principal

A elegir:

Gnoquis en Salsa de Tomate con Caponata Siciliana y Mozzarella de Bufala
ó
Carrillera de Cerdo Ibérico, "Trinchat" de Patata y Col y, salsa de Mostaza

Postre

Crema de Arroz con Leche y Melocotones a la Vainilla
Bizcocho Helado de Limón, Hojaldre Caramelizado y Crema Yema Tostada

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas

HABITUAL
comida confortable

HABITUAL

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Al centro:

Pastisset de Boniato y Foie con Gel de Moscatel
Mozzarella Rellena de "Esgarraet" Gratinada
Alcachofas Fritas con Papada Asada y Espuma de Ajos Tiernos
Carpaccio de Ternera, Tomate Seco, Rúcula y Salsa "Vitello Tonnatto"

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

Plato principal

A elegir:

Costilla de Black Angus a la Brasa, Puré de patata y Jugo a la Pimienta
ó
Merluza de pincho a la Llama, Caponata Escalivada y Jugo de Tomate Seco

Postre

Café con Leche Quemada, Mantequilla y Macadamias

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas

**KAILUZE**

CUINA OBERTA MENU COMIDA**Entrantes**

Mejillones frescos con ensalada de algas y huevas de arenque.
Tortilla de bacalao.

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

Plato principal

Risotto de hongos con teja de parmesano.

Postre

Gofre relleno de crema de caramelo y helado.

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida. Los menús incluyen servicio de pan.

**KAILUZE**

CUINA OBERTA MENU CENA**Entrantes**

Mejillones frescos con ensalada de algas y huevas de arenque.
Tortilla de bacalao.

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

Plato principal

Merluza de anzuelo en salsa verde con langostinos.
Escalopines de solomillo rellenos de foie.

Postre

Gofre relleno de crema de caramelo y helado.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida. Los menús incluyen servicio de pan.

KAYMUS (2 Soles Repsol - Bib Gourmand Michelin)

MENU MEDIODIA DE CUINA OBERTA**Entrantes**

Croqueta de ortiguilla
Pizza Margarita
Sushi con col y mostaza
Sardinas, guacamole, curry verde y boniato
Dumpling de codorniz en escabeche con ensalada de espinacas

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

Plato principal

Arroz seco de sepia con coliflor, ajitos tiernos y panceta ahumada.

Postre

Platano a la sal con flan de café y helado de té y miel.

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas

KAYMUS (2 Soles Repsol - Bib Gourmand Michelin)

CUINA OBERTA MENU CENA**Entrantes**

Croqueta de ortiguilla
Pizza Margarita
Sushi con col y mostaza
Sardinas, guacamole, curry verde y boniato
Ensalada de tomates confitados, bonito ahumado y queso fresco con cebolleta y lima
Dumpling de ortiguillas con mahonesa de crustáceos y verduras encurtidas

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

Plato principal

Tataki de corvina con emulsión de verduras y pisto.
Molleja de ternera glaseado con calabacín a la crema de Jérez

Postre

Aromas de Tanqueray Ten
Plátano a la sal con flan de café y helado de té y miel

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas

LA ALEGRÍA DE LA HUERTA

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Croquetas de calamar en su tinta con mayonesa de lima
Tomate de temporada con pesto y albahaca frita
Calamarcitos salteados con ajos tiernos

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

Plato principal

Fideua de alcachofa y foie con huevo corral

Postre

Torrija de horchata de Alboraya con helado de leche merengada y toque de canela

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas



LA BODEGUITA DE MARÍA

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Aperitivo de la casa:

Croqueta de bacalao con emulsión de all i oli de ajos confitados

Entrantes a compartir:

Tataki de presa ibérica con manzana y emulsión de soja

Coca de sardina ahumada sobre escalibada

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

Plato principal

Arroz de carranc

Postre

Las texturas de la calabaza

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas



LA BODEGUITA DE MARÍA

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Aperitivo de la casa:
Chupito de arroz negro

Entrantes a compartir:
Tataki de atún con tomate en texturas
Pulpo a la brasa con espuma de all i oli de pimentón

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

Plato principal

Corvina con tres texturas de alcachofas sobre su fondo oscuro de soja
ó
Solomillo de ternera al Idiazábal

Postre

Manzana, chocolate y azafrán

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas



LA LOLA

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Aperitivo:

Mousse de salmón con encurtidos y mayonesa de cítricos.

Entrantes a compartir:

Flan de mozzarella y tomate seco con caballa ahumada y pesto de albahaca.

Hachis parmentier de rabo de buey al tomillo.

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

Plato principal

A elegir:

Arroz meloso de sepia, ajos tiernos y boletus

ó

Arroz meloso de conejo al ajillo con chirivía.

Postre

Cre moso de chocolate y avellanas con crême brulée y sopita de fresa

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas



LA LOLA

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Aperitivo:

Mousse de salmón con encurtidos y mayonesa de cítricos.

Entrantes a compartir:

Flan de mozzarella y tomate seco con caballa ahumada y pesto de albahaca.

Hachis parmentier de rabo de buey al tomillo.

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

Plato principal

A elegir:

Merluza de pincho sobre puree de boniato asado con salsa de hierbas frescas

ó

Presa ibérica cocida a baja temperatura con su jugo y setas de temporada.

Postre

Cre moso de chocolate y avellanas con crême brulée y sopita de fresa

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas



LA MOZAIRA (Hotel La Mozaira)

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Aperitivo:

Buñuelo de Esgarraet
Emulsión de Hervido Valenciano con Mojama
Coqueta de titaina y Atún marinado

Entrantes:

Salteado de Calamar y Blanquet con su encebollado
Canelón de puchero con reducción de su caldo y Mistela

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

Plato principal

Arroz de Pato y Acelga roja con calabaza y setas

Postre

Pudding de Horchata y Fartons

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas



LA MOZAIRA (Hotel La Mozaira)

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Aperitivo:

Buñuelo de Esgarraet
Emulsión de Hervido Valenciano con Mojama
Coqueta de titaina y Atún marinado

Entrantes:

Salteado de Calamar y Blanquet con su encebollado
Canelón de puchero con reducción de su caldo y Mistela
Crujiente de Morcilla y Habas, cremoso de Coliflor y Naranja

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

Plato principal

Cordero a baja temperatura con guiso de Otoño

Postre

Pudding de Horchata y Fartons

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas



LE MARQUIS (HOTEL SH INGLÉS)

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Carajillo de Tartar de gamba roja.
Cremoso de boniato al amaretto con parmesano laminado y polvo de jamón
ibérico.

Molla de Vieira con bisquet rojo de carabinero.

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

Plato principal

A elegir:

Darné de merluza fresca con crema de calamar y almejas en su jugo.
Tronco de Solomillo ibérico con sopa de boletus edulis y polvo de trufa.
Arroz meloso de gamba roja, gulas y caviar.

Postre

Pastel con bizcocho de calabaza recubierto por pañuelo de chocolate con leche.

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida



LE MARQUIS (HOTEL SH INGLÉS)

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Carajillo de Tartar de gamba roja.
Cremoso de boniato al amaretto con parmesano laminado y polvo de jamón ibérico.

Molla de Vieira con bisquet rojo de carabinero.

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

Plato principal

A elegir:

Lomo de Bacalao baja temperatura con crema de cigalas al brandy.
Láminas de solomillo de ternera con base de Foie y sal de vino rosso.

Postre

Pastel con bizcocho de calabaza recubierto por pañuelo de chocolate con leche.

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



LEIXURI

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Ensalada de frutos secos con vinagreta de miel
Buñuelos de bacalao
Pimiento del piquillo relleno

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

Plato principal

A elegir:

Cocido montañés

O

Bacalao fresco gratinado con all i oli suave

Postre

Lecha frita

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida



LEIXURI

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Terrina de foie casera
Carrilleras de merluza rebozadas
Chipirones en su tinta

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

Plato principal

A elegir:
Taquitos de bacalao al pil pil
O
Cariillada de ternera con salsa de boletus

Postre

Tarta de manzana

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida



GASTROTAPAS

LIENZO

CUINA OBERTA MENU COMIDA**Entrantes**

Bombón líquido de granada
Oreo salada
Quisquilla, su jugo y garrofó

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

Plato principal

Canelón ahumado de vaca vieja y setas de temporada

Postre

Chocolatisimo

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida

**LIENZO**

CUINA OBERTA MENU CENA**Entrantes****Petit fours**

Rape marinado con cítricos y fruta del Dragón.
Quisquilla su jugo, aceite de guindilla y garrofó.
Yema trufada con verduras de la huerta.

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

Plato principal

Cordero, higos y sisho
ó
Bacalao con bledas y piñones

Postre

Frutos rojos

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



LOTELITO

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

A compartir:

Ceviche de pez mantequilla
Carpaccio de atún con vinagreta de tomate
Crujiente de pato con confitura de naranja

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

Plato principal

Arroz meloso de cigalas habitas y ajos tiernos confitura de naranja

Postre

Torrija con leche de coco y helado de chocolate

Precio: **20,00 €**

Bebidas no incluidas



LOTELITO

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

A compartir:

Ceviche de pez mantequilla
Carpaccio de atún con vinagreta de tomate

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

Plato principal

A compartir:

Pato con confitura de naranja amarga
Figatell de rabo de toro con cremoso de boletus
Buñuelo de bacalao con pisto

Postre

Torrija con leche de coco y helado de chocolate

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas



MA KHIN CAFE

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Entrantes para compartir:
Ensalada de pollo birmana
Rollitos de gambas y sepia
Tortas de patata allo palak con curry de repollo y raita dulce

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

Plato principal

A elegir:
Lentejas temperadas indias
Arroz frito con costilla de cerdo char sui
Laksa de pescado (tallarines caldosos malayos)

Postre

A elegir:
Ensalada de fruta con espuma de fruta de la pasión
Creme brûlée de jengibre con helado de coco y ralladura de lima

Precio: **20,00 €**

Bebidas no incluidas



MA KHIN CAFE

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

A compartir:

Ensalada de samosas con tamarindo y yogur

Ostra sugaki

Rollitos filipinos de magro y gambas con salsa casera de chili dulce

Huevo pochado japonés (onsen tomago) con dashi de panceta ibérica

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

Plato principal

Pescado al vapor tailandés

ó

Ternera rendang

Postre

Tarta tibia de chocolate, plátano y toffee

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas

**MACEL·LUM**

CUINA OBERTA MENU COMIDA**Entrantes**

Aperitivo

Ensaladilla rusa de Sardinillas

Entrantes

Caballa en semi-salazón, ajo blanco de cacahuete y hierbas de costa.

Guiso de sepia bruta de lonja, maíz blanco y blanquet.

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

Plato principal

Arroz meloso de pelota de cocido a la brasa, canela y limón.

Arroz meloso de escabeche de algas y rodaballo.

Fideua de rape, sepia y alga codium.

Postre

Carrot Cake, jengibre y chocolate blanco.

Precio: 20,00 €*Bebidas no incluidas*



MACEL·LUM

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Aperitivo

Ensaladilla rusa de Sardinillas

Entrantes a compartir

Caballa en semi-salazón, ajo blanco de cacahuete y hierbas de costa.

Guiso de sepia bruta de lonja, maíz blanco y blanquet.

Gua-Bao de molleja a la brasa, alcaparras, cebolla morada y mahonesa picante.

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

Plato principal

Merluza de pincho, pil pil de algas y hierbas de costa (plato final Top Chef)

Terrina de cordero de viver, setas, chirivía y salsa Périgueux.

Postre

Carrot Cake, jengibre y chocolate blanco.

Precio: 30,00 €

En el menú de noche salen los entrantes a compartir y media ración de pescado y media de carne. Bebidas no incluidas.

**MATEU**

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Dos a elegir:
Calamar plancha
All i pebre
Llisa adobada
Puntilla romana
Fritura de pescaditos
Pan tostado con tomate y all i oli

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

Plato principal

(Mínimo para dos personas):
Arroz meloso de carabineros
Arròs amb fessols i naps
Paella del senyoret
Arroz negro

Postre

A elegir:
Coulant de chocolate
Tarta de queso
Tarta de mousse de arándanos
Crema valenciana

Precio: 20,00 €

Bebida y café no incluidos.



MENORCA XXII (Hotel Primus Valencia)

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Ensalada de Codorniz Escabechada sobre Crema de Remolacha y Almendras Tostadas
Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. Su aroma y sabor intensos te sorprenderán

Plato principal

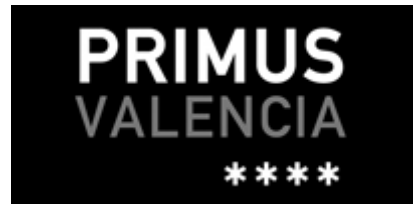
Arroz Meloso de Pato, Setas y Foie

Postre

Espuma de Yogurt con Sorbete de mango y Crumble Crujiente

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas



MENORCA XXII (Hotel Primus Valencia)

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Ensalada de Codorniz Escabechada con crema de Remolacha y Almendras Tostadas
Pan de Cristal con jamón Ibérico y Concasse de Tomate al Romero

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

Plato principal

Ala de Raya sobre Lecho de Quinoa, Lima y Emulsión de Piquillos
ó
Carrillera Ibérica con Manzana Confitada y Salsa Gástrica Anisada

Postre

Nuestra Copa de Chocolate con Helado de Ron y Pasas y crujiente de Peta Zeta

Precio: **30,00 €**

Bebidas no incluidas



MERCATBAR

MENÚ CUINA OBERTA DÍA

Entrantes

Ensalada de espinacas baby, ricota, nueces, crispy de panceta y vinagreta de lenteja del pui.
Espárrago blanco parmesano.

Coca a la llama con berenjena y atún marinado.

Brochetas de pollo teriyaki, sésamo y espuma de gochu jang.

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

Plato principal

Arroz "en llanda" encebollado con pluma ibérica y crudités de verduras.

Postre

Gofre aireado con frutos rojos, peta zetas y helado de yogur.
Crema catalana.

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida



MERCATBAR

MENÚ CUINA OBERTA NOCHE

Entrantes

Ostra en ceviche de algas.
Yogur de foie.
Langostino con queso de cabra y cítricos.
Mini kebab de costilla coreana.
Piadina de jamón y cremoso de idiazabal.

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

Plato principal

Caldero de curry rojo.
Carrillera estofada con cremoso de coliflor y chips de chirivía.

Postre

Bizcocho de calabaza y frutos secos, helado de arroz y muselina de cítricos.

Precio: **30,00 €**

Bebida no incluida

**MON**

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

A compartir:

Ensalada de tomate multicolor con mozzarella, albahaca y tostas

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

Plato principal

Primero Individual

Crema de coliflor al curry con cebolla crujiente

ó

Brocheta de gambas con salvia de naranja amarga y mango

Segundo a elegir individual

Paella de Pato con setas y foie (min 2)

ó

Arroz meloso de gambas con espárragos y azafrán

ó

Bacalao confitado con crema de calabacín y pisto

ó

Secreto Ibérico con puré de patatas al romero y tartar de pimientos asados

Postre

A elegir:

Tarta de queso con mermelada de arándanos

ó

Torrija de chocolate

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas

**MON**

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Aperitivo

Quiche de pimientos con queso de cabra

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

Plato principal

Primero Individual:

Chipirones crujientes con crema de patata y salsa tártara

Segundo a elegir individual:

Costilla Ibérica glaseada a baja temperatura con puré de patata al romero

ó

Salmon a la plancha con verduras asadas y salsa de naranja

ó

Fetuccini con calabacín y gambas

Postre

A elegir:

Souffle de chocolate con helado de vainilla

ó

Ensalada de frutos rojos con yogurt griego

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas



NOU GOURMET

Entrantes

Esgarraet de capellanet a la llama con salazones y encurtidos
Cremoso de Alcachofas con Foie y Remolacha
Pulpo con parmentier de Sobrasada

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

Plato principal

Arroz Meloso de Costilla de cerdo, morcilla y garbanzos

Postre

Cremoso de Chocolate con Cookie

Precio: 20,00 €

Bebida No Incluida



NOU GOURMET

Entrantes

Atún Marinado con Soja, Jengibre, Caviar de Wakame y Mahonesa de Wasabi
Americana de Vieira y Alcachofas
Perigueaux de Mollejas de Cordero

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

Plato principal

Salmón con Jugos asiáticos, sus huevas y jengibre encurtido
ó
Cordero con crema de yogurt especiado y curry rojo

Postre

Cremoso de chocolate con cookie

Precio: 30,00 €

Bebida No Incluida



OCHO Y MEDIO

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

A compartir:

Ensalada otoñal con jamón de pato, setas confitadas, kikos y orejones con aliño de miel

Primero individual:

Crema de guisantes con menta y jamón ibérico

Milhojas con gambitas, trigueros, tomate cherry, mozzarella y albahaca

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

Plato principal

A elegir individual:

Secreto ibérico a baja temperatura con perly blè

ó

Paella de pato y setas (min 2 pax)

ó

Arroz negro con calamar y gambas (min 2 pax)

Postre

A elegir:

Brownie con compota de pera y gengibre

Pannacotta con mango y frambuesa

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas



OCHO Y MEDIO

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Aperitivo

Brandada de bacalao con mango, pimiento asado y aceitunas negras con crujiente de papadum

Primero individual

Crema de setas y hongos trufada con migas de pato y cebolla morada crujiente

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

Plato principal

A elegir individual:

Lomo de corvina con verduras crujientes, soja y sesamo

ó

Carrillada de ternera con salsa de marchand du vin y parmentier con cebolla crujiente

ó

Paella de cangrejo, mejillones, gambas y calamar (min 2 pax)

Postre

A elegir:

Mousse de citricos con crumble de almendras

ó

Sopa de chocolate blanco y yogurt con tierra de cookies

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas



**Palacio de
la Bellota**

La Catedral del Jamón

PALACIO DE LA BELLOTA

MENU MEDITERRANEO

Entrantes

Ensalada de Miel y Mostaza con Crocanti de pollo y frutos secos mix.

Croquetas de jamón Ibérico de bellota con alioli de Acero Inoxidable

Surtido de Gambas, Gamba Torpedo, Gamba envuelta en pasta kataifi, Gamba Twister con salsa Agripicante.

Pan tostado con tomate y alioli

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

Plato principal

Arroz de Pato y Setas

Postre

Pannacotta de Chocolate blanco con arándanos y frutos rojos liofilizados

Precio: 20,00 €



**Palacio de
la Bellota**

La Catedral del Jamon

PALACIO DE LA BELLOTA

MENÚ FUSIÓN MAR Y MONTAÑA

Entrantes

Ensalada de panceta ibérica con vinagreta de mostazas, nueces y lascas de queso parmesano.

Pata de pulpo a la brasa con alioli de miel

Pan tostado con tomate y alioli

Escalopes de foie con mermelada de pétalos de violeta.

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

Plato principal

Suquet de Gambon

y

Hamburguesa de buey Kobe con cebolla caramelizada y patatas barbacoa

Postre

Decostrucción de Natillas con galletas oreo

Precio: 30,00 €

Todos los platos se comparten

PANORAMA

CUINA OBERTA MENU COMIDA

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 jengibre
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 €**

Bebidas no incluidas

PANORAMA

CUINA OBERTA MENU CENA

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 taminampur, polenta al parmesano 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 €***Bebidas no incluidas*

**PORTOLITO**

CUINA OBERTA MENU COMIDA**Entrantes**

A compartir:

Ceviche de pez mantequilla
Carpaccio de atún con vinagreta de tomate
Crujiente de pato con confitura de naranja

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

Plato principal

Arroz meloso de cigalas habitas y ajos tiernos confitura de naranja

Postre

Torrija con leche de coco y helado de chocolate

Precio: 20,00 €

Bebida no incluida



PORTOLITO

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

A compartir:
Ceviche de pez mantequilla
Carpaccio de atún con vinagreta de tomate

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

Plato principal

A compartir:
Pato con confitura de naranja amarga
Figatell de rabo de toro con cremoso de boletus
Buñuelo de bacalao con pisto

Postre

Torrija con leche de coco y helado de chocolate

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



RICARD CAMARENA (1* Michelin 3 soles Repsol)

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

PRELUDIO

Infusión Fría de Verduras Asadas
Nabo-Rábano-Cremoso Caviar de Salmón
Piel de Calabacín-Steak Tartare-Requesón
Zanahoria – Coco - Comino
Cebolla-Anchoa-Ajo Negro

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

Plato principal

Infusión de Tomate Ahumado, Bonito en Salazón y Hierbas
Arroz Cremoso de Pulpitos Encebollados, Laurel y Pimienta
Vaca Madurada, Setas y Nueces Frescas

Postre

Turrón "1880", Migas Heladas de Limón, Miel y Romero

Precio: 35,00 €

Bebidas no incluidas



RICARD CAMARENA (1* Michelin 3 soles Repsol)

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Infusión Fría de Verduras Asadas
Nabo-Rábano-Cremoso Caviar de Salmón
Piel de Calabacín-Steak Tartare-Requesón
Zanahoria – Coco - Comino
Cebolla-Anchoa-Ajo Negro

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

Plato principal

Infusión de Tomate Ahumado, Bonito en Salazón y Hierbas
Taco de Berenjena Asada con Atún del Mediterráneo
Merluza en su Jugo al Amontillado y Judía Bobby de Alginet
Vaca Madurada, Setas y Nueces Frescas

Postre

Turrón "1880", Migas Heladas de Limón, Miel y Romero

Precio: 45,00 €

Bebida no incluida

**RIFF (1* Michelin - 2 soles Repsol)**

MENU CUINA OBERTA OTOÑO-2016- MEDIODIA**Entrantes****SNACKS:**

Crujiente de harina de garbanzos
Cacahuets con especias
Panelle
Mojama-almendra-soda de tomate
Coca con tocino ibérico

TAPA DEL DIA:**PLATOS:**

Tomates antiguos-aceite oliva-higos-almendra
Trigo-sepia -oreja

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

Plato principal

Arroz Meloso-calabaza-mejillones

Cordero-caldo escalibada

Postre

Chocolate Manjari-cafe-cerveza negra

Caramelos caseros

Malvisco de Cassis

Precio: 35,00 €

Bebida y pan no incluidos

**RIFF (1* Michelin - 2 soles Repsol)**

MENU CUINA OBERTA OTOÑO-2016-NOCHE**Entrantes****SNACKS:**

Crujiente de harina de garbanzos
Cacahuets con especias
Panelle
Mojama-almendra-soda de tomate
Coca con tocino ibérico

TAPA DEL DIA:**PLATOS:**

Tomates antiguos-aceite oliva-higos-almendra
Trigo-sepia -oreja

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

Plato principal

Arroz meloso-calabaza-mejillones
Caballa-queso azul vasco-pimienta voatsiperifery-manzana

Cordero-caldo escalibada

Postre

Chocolate Manjari-café-cerveza negra
Caramelos caseros
Malvisco de Cassis

Precio: 45,00 €

Bebida y pan no incluidos



SAITI (Bib Gourmand by Michelin)

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

SNACKS.

Nuestras verduras encurtidas
Cremoso de ave al jerez

LAS TAPAS:

Laminas de ternera y berenjena, aliñadas como un vitello tonnato, achicoria y escarola.
Mollejas ,jugo de caracoles y gnochis de boniato y queso

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

Plato principal

Arroz amb fessols i naps

Postre

Calabaza asada,yogur y requeson de citricos

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas. Pan y aceite virgen extra no incluido



SAITI (Bib Gourmand by Michelin)

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

SNACKS:

Nuestras verduras encurtidas
Cremoso de ave al jerez

LAS TAPAS:

Vieira en salazón, tirabeques y holandesa de tocino.
Sepia bruta encebollada y coliflor
Guisaet de garrofo y meloso de ternera.

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

Plato principal

Costillar de cordero ,trigo guisado y yema curada.

Postre

Nuestra version de la tarta alaska de zanahoria y especias.

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas. Pan y aceite virgen extra no incluido



SENYORET (Hotel Barceló Valencia)

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Aperitivo:

Langostino torpedo en salsa pamesana

Entrante:

Tartar de salmón marinado con citronella y jengibre, pan de pita árabe y wasabi

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

Plato principal

A elegir:

Pluma ibérica con flan de setas y mantequilla "tamdori masala"

O

Arroz meloso de puntillas y ajetes

Postre

Culan de calabaza

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas



SENYORET (Hotel Barceló Valencia)

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Aperitivo

Tiatina de pez de mantequilla

Entrante:

Tatín de tomate con pata de pulpo a la brasa y brotes otoñales

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

Plato principal

A elegir:

Magret sobre trinxat de patata y boletus y trufa

ó

Corvina con tabule y alcachofas

Postre

Helado y trufas a mi estilo

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas

SEUXEREA**SEU XEREA**

CUINA OBERTA MENU COMIDA**Entrantes**

Muselina de salmón con remolacha y tzatziki
Falafel con humus y pico de gallo

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

Plato principal

A elegir:

Bouride de pescado con tubérculos
ó
Ternera cantonesa con daikon y crema de patatas

Postre

Queso, macadamia y toffee

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas

SEUXEREA**SEU XEREA**

Entrantes

Entrantes para compartir
Tostada con rillettes de cerdo y encurtidos
Navajas y mejillones con gelatina de cítricos
Croquetas birmanas con mayonesa de balachan
Hojas mixtas con semillas y granada

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

Plato principal

Pescado
Corbina con verduras a la plancha y tahini
Carne
Kibbeh de cordero con tabule y muhamara

Postre

Pre postre
Sopa fría de menta con pistacho y chocolate
Postre
Queso, macadamia y toffee

Precio: **30,00 €**



SUCEDE

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Infusión de hibiscus
Dentelle de hojas y flores
Mejillones en escabeche
Huevo a baja temperatura y espuma de patata

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

Plato principal

Presa marinada, cítricos y vinagreta provenzal
Arroz de corvina y tubérculos

Postre

Naranja mistela

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas



SUCEDE

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Infusión de hibiscus
Dentelle de hojas y flores
Mejillones en escabeche
Huevo a baja temperatura y espuma de patata

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

Plato principal

Presa marinada, cítricos y vinagreta provenzal
Corvina, cous cous herbáceo y frutos secos
Costilla de cerdo a baja temperatura a la beurre noir

Postre

Naranja mistela
Cremoso de chocolate blanco y fruta de la pasión

Precio: **30,00 €**

Bebidas no incluidas



TAVELLA

Entrantes

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

Plato principal

Postre

Precio: **20,00 €**



TAVELLA

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Buñuelo de bacalao
Ensalada de ventresca con tomate valenciano y pebrera
Canelón de carrillada

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

Plato principal

Corvina a la brasa
o
Chuletón de vaca vieja con 40 d/m

Postre

Chocolate en texturas

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida



TRIDENTE (Hotel Neptuno)

CUINA OBERTA MENU COMIDA

Entrantes

Gazpacho de remolacha con jamón y sorbete de zanahoria al curry.
Carpaccio de pez espada con encurtidos y pimienta rosa.
Mini hamburguesa de sepia, con manzana verde y mayonesa de wasabi.

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

Plato principal

A elegir:

Meloso de pulpitos, fesols y pencas

ó

Paella de fideos, ajos tiernos y rape

ó

Paella de gambón y cigalitas.

Postre

Sopa de piña al agua de azahar con crema helada de cítricos.

Precio: 20,00 €

Bebidas no incluidas



TRIDENTE (Hotel Neptuno)

CUINA OBERTA MENU CENA

Entrantes

Agua de Valencia y rollito de pato y seta.
Carpaccio de pez espada con encurtidos y pimienta rosa.
Mini hamburguesa de sepia, con manzana verde y mayonesa de wasabi.

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

Plato principal

Curry rojo de pescado con jengibre y coco.
Medallón de solomillo ibérico con gratén de calabacín y azafrán.

Postre

Mini gofre con helado de avellana y sopa caliente de chocolate.

Precio: 30,00 €

Bebidas no incluidas

VLUE ARRIBAR

CUINA OBERTA MENU COMIDA**Entrantes**

Al centro mesa:

Queso frito son salsa de arándanos
Crujiente de chipirones, boletus y ajitos tiernos

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

Plato principal

A elegir:

Meloso de rojos Arroz en fessols i naps ó
Paella valenciana ó
Meloso de carranc**Postre**

Estofado de mango con espuma de coco

O

Fruta del tiempo

Precio: 20,00 €*Bebida no incluida*

VLUE ARRIBAR

CUINA OBERTA MENU CENA**Entrantes**

Al centro mesa:

Brocheta de langostino con pasta kataifi
Foie caramelizado con mermelada de flores
Cigalitas salteadas con jamón ibérico y ajos tiernos

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

Plato principal

Entrecorte lomo alto con patatas panaderas
Chuletas de cordero a la brasa Corvina con salsa de vinagreta y frutos secos
Merluza marinera

Postre

Tatiana de manzana con helado de vainilla

O

Coulant de chocolate

Precio: 30,00 €*Bebida no incluida*



VUELVE CAROLINA (1 Sol Repsol)

MENÚ DEGUSTACIÓN CUINA OBERTA

Entrantes

Corteza barbacoa "Vuelve Carolina"
Ensaladilla de cangrejo picante
Huevo a baja temperatura, migas y torreznos

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

Plato principal

Arroz meloso de blanquet y sepia

Postre

Selección de postres

Precio: **20,00 €**

Bebida no incluida



VUELVE CAROLINA (1 Sol Repsol)

MENÚ TENDENCIAS CUINA OBERTA

Entrantes

Ensaladilla de ostra
Pan carasau, ajoblanco y encurtidos
Sopa de zanahoria picante y jengibre
Mejillón Tigre

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

Plato principal

Causa limeña de caballa asada
Coca de berenjena a la llama y sardina en salazón
Huevo ibérico
Pan bao de costilla caramelizada

Postre

Selección de postres

Precio: 30,00 €

Bebida no incluida