

# MENÚ COMIDA EMPRESA

## ENTRANTES

### TARTAR DE ATÚN

*con aguacate, mango y huevas de pez volador*

### CROQUETAS CASERAS

*de jamón ibérico y gorgonzola con nueces*

### SEPIONET A LA PLANCHA

*con mayonesa de kimchee, acompañado de puntilla en tempura y wakame*

## PRINCIPAL

### PAELLA VALENCIANA

*de pollo y conejo, con alcachofa de temporada y caracoles*

### ARROZ DE MARISCO PELADO

*de sepia, gamba y calamar*

### SALMON MARINADO

*con miso rojo, acompañado por un salteado de verduras de temporada*

### PLUMA IBERICA

*macerada con especias orientales, acompañada de patatas*

## POSTRE

### SURTIDO DEL CHEF AL CENTRO

**35 €**

**IVA INCLUIDO**

*\*Bebida y café no incluidos*

**BARRA LIBRE 9€/PERSONA**

*AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINOS DE LA CASA*

**667 96 75 03**

MARINA REAL JUAN CARLOS I 46024, VALENCIA

# MENÚ COMIDA EMPRESA

## ENTRANTES

### **TOMATE ROSA DEL PERELLÓ**

*con cebolla tierna, tomates cherry y ventresca, aliñada con una vinagreta de hierbas*

### **SAQUITOS DE WAN TUN**

*de queso de cabra, puerro y chalota*

### **PULPO A LA BRASA**

*con patata revolcona y polvo de chicharrón*

### **CROQUETAS CASERAS**

*de sepia con su tinta y de tartufo*

## PRINCIPAL

### **ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE**

*con alcachofas de temporada*

### **FIDEUÀ DE PATO, BOLETUS Y FOIE**

*con magret, piñones y alchofa de temporada*

### **LUBINA CON VINAGRETA TRUFADA**

*acompañada por un salteado de verduras de temporada*

### **ENTRECOT DANISH**

*250gr de lomo alto, acompañado de patatas +5€*

### **ARROZ ROJO DE CARABINEROS/ ARROZ DE CHULETÓN MADURADO**

## POSTRE

### **SURTIDO DEL CHEF AL CENTRO**

**45 €**

**IVA INCLUIDO**

*\*Bebida y café no incluidos*

**BARRA LIBRE 9€/PERSONA**

*AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINOS DE LA CASA*

**667 96 75 03**

MARINA REAL JUAN CARLOS I 46024, VALENCIA