



Menú de boda SH Valencia Palace

Precio: 130,00€

Aperitivo de bienvenida (duración aproximada 45 minutos)

Selección de bebidas SH

Jerez, vermouths, Bitter y Aperol Spritz

Vino blanco y tinto

Cerveza

Refrescos y agua

Cava

Selección de aperitivos fríos (elegir 3 opciones)

Fartón de pavo asado, foie y trufa de Morella

Jamón Ibérico de bellota y queso ecológico de oveja

Flor de salmón marinado sobre blini y yogur al eneldo

Galleta de parmesano con sardina ahumada y queso fresco

Cornete de foie y violeta

Rape marinado con salsa thai y hierbas

Steak tratar de Wagyu

Selección de aperitivos calientes (elegir 3 opciones)

Brocheta yakitori de mejillón y papada de cerdo

Piruleta de carabinero al ajillo con jugo de sus cabezas

Pericana de pulpo a la gallega

Cocochas de bacalao a la romana con toque cítrico

Soufflé de patata con yema de huevo

Gyozas de pollo al curry

Figatell de sepia con aceite de cacahuete

Entrantes

Tartar de gamba roja con manzana reineta, granizado de remolacha y aceite de pimienta verde
Carpaccio de pargo marinado con hinojo y jengibre, aire de lima y sorbete de yuzu
Timbal de bogavante y caviar de pesto
Mar y montaña de vieiras y panceta Ibérica, crema de apio bola
Crema de centolla con yema de espárragos trigueros
Cremoso de calabaza con foie braseado, melocotón estofado al cardamomo
Milhojas de pulpo torrat y mona lisa, vinagreta de pimentón de la vera
Ensalada de perdiz en escabeche, verduritas de temporada y vinagreta de trufa negra

Pescados

Lomo de atún rojo del Mediterráneo con cremoso de pimiento rojo asado y chips de puerros
Merluza Gallega de pincho sobre fondo de mejillón de roca y juliana de verduras de temporada al hinojo
Filete de lenguado con carabineros y crema de puerros al azafrán

Carnes

Solomillo de vaca Rubia Gallega, mi cuit de pato braseado y terrina de verduras
Cochinillo asado con salsa de su propio jugo, patatas panadera y cremoso de manzanas caramelizadas
Paletilla de lechal a baja temperatura y tartar de boniato con crujiente de chirivilla
Arroces al gusto según temporada (consultarnos)

Postres

Coulant de chocolate al 70%
Tarta de tres chocolates
Cheesecake de frambuesa
Café caramelo
Tarta de merengue y limón
Piedra de vainilla – frambuesa
Pastel de galleta María
Tarta de celebración

Bodega

Pazo das Bruxas albariño, DO Rias Baixas
Las Pisadas crianza 2015 tempranillo, DO Rioja

Cava Nodus
Agua mineral, refrescos y cervezas
Café e infusiones

* Precios en euros. IVA incluido.