



Menú para pocos invitados (viernes)

Precio: 140,00€

Menú de viernes

Cortador de jamón

Mesa de quesos e ibéricos

Mesa de pates, nachos y mermeladas

Cóctel (incluidos 6)

Croquetas del chef con una ligera salsa de pimienta.

Hojaldre de pollo y salsa tártara.

Tosta de ajoarriero con bacalao.

Queso frito francés acompañado de confitura de tomate.

Tosta de sobrasada con huevo de codorniz.

Lionesa de chipirón y morcilla con all i oli en su tinta.

Bombón de queso azul con mermelada de albaricoque y cebolla frita.

Cono relleno de crema de dátiles y curry.

Bocadito de sardina ahumada y manzana caramelizada.

Pastel de presa con mayonesa de wasaby.

Primero (a elegir)

Lubina al horno acompañada de brocheta de langostino y salsa de puerros.

Ensalada de marisco.

Sorbete (a elegir)

Mojito

Piña

Segundo (a elegir)

Masía Venta l'Home

Carrillera ibérica acompañada de gratén de patatas y salsa de boletus.
Crujiente de secreto ibérico sobre cama de patatas y trufa negra.

Postre (a elegir)

Cremoso de chocolate blanco sobre crujiente de muesli.

Cheesecake

Bodega

Refrescos

Cerveza

Agua

Cava

Vinos valencianos

Precio por persona: 140 euros.

Mínimo 50 personas.