follow your dreams
until they come true

Cóctel Navidad

Chips de tubérculos.

Selección de *makis*.

Pincho de atún y sésamo.

Brochetas de jamón ibérico y melón.

Wonton de espárragos y queso de cabra.

Mini quiches.

Pulpo asado empimentonado.

Tosta de presa con tártara y germinados.

Paquetitos crujientes de gambas.

Croqueta de setas.

Mini hamburguesa ibérica.

Opción dulce

Surtido de pastelitos.

Mini lionesas.

Frutitas.

Turrones.

6€/persona IVA incluido

Bodega

Vino blanco: B7 · D.O. Utiel-Requena.

Vino tinto: B7 · D.O. Utiel-Requena.

El beso Brut Nature · D.O. Requena.

Agua mineral Font D´Or, agua con gas Montepinos, cervezas, refrescos.

28€/persona
(IVA incluido)

* Consulte Bodega Premium o Bodega Deluxe.

Aperitivo

Chips de tubérculos.

Mini quiches.

Paquetitos crujientes de gambas.

Tosta de presa con tártara y germinados.

5€/persona (IVA incluido)

Menú Navidad

Entrante

Satay de verduras con langostinos, mango y denso de tomate antipasto.

Principal

(a escoger entre)

Merluza en *calçotada* de ajos tiernos y aceite de cebollino.

•

Picantón cocinado al vacío con tartita de patata y castañas.

Postre

Coulant de chocolate con frambuesas y crema fría de turrón.

Bodega

Vino blanco: B7 · D.O. Utiel-Requena.

Vino tinto: B7 · D.O. Utiel-Requena.

El beso Brut Nature · D.O. Requena

Agua mineral Font D´Or, agua con gas Montepinos, cervezas, refrescos, café.

Incluye pan y dulces navideños.

30€/persona
(IVA incluido)

* Consulte Bodega Premium o Bodega Deluxe.

Menú Navidad Premium

Aperitivo

Chips de tubérculos.

Mini quiches.

Paquetitos crujientes de gambas.

Tosta de presa con tártara y germinados.

Entrante

Untuoso de patata violeta con pulpo, trigueros y polvo de setas.

Principal

(a escoger entre)

Bacalao gratinado con membrillo, *blini* de confit de pato y chips de espinacas.

•

Senyoret de cordero recental con timbal de patata y cebollitas glaseadas.

Postre

Tiramisú con salsa de *Cointreau,* rejilla de chocolate y grosellas.

Bodega

Vino blanco: B7 · D.O. Utiel-Requena.

Vino tinto: B7 · D.O. Utiel-Requena.

El beso Brut Nature · D.O. Requena

Agua mineral Font D´Or, agua con gas Montepinos, cervezas, refrescos, café.

Incluye pan y dulces navideños.

40€/persona
(IVA incluido)

* Consulte Bodega Premium o Bodega Deluxe.

Bodegas Especiales

Bodega Premium

Vino blanco: Monólogo Verdejo · D.O. Rueda.

Vino tinto: Enate · D.O. Somontano.

Anna de Codorniu Brut Nature · D.O. Cava.

Suplemento 4€/persona (IVA incluido)

Bodega Deluxe

Vino blanco: Viña Esmeralda · D.O. Cataluña.

Vino tinto: Viña Izadi · D.O. Rioja.

Juve & Camps Brut Nature · D.O. Cava.

Suplemento 6€/persona (IVA incluido)

Aperitivo vegetariano

Chips de tubérculos

Wonton de espárragos trigueros.

Croquetas de setas

Tostaditas de tomate con tártara y germinados.

5€/persona (IVA incluido)

Menú Navidad vegetariano

Entrante

Satay de verduras con mango y denso de tomate antipasto.

Principal

Berenjena asada a baja temperatura con puerros confitados,
tallarines de carlota y chips de tubérculos.

Postre

Coulant de chocolate con frambuesas y crema fría de turrón.

Bodega

Vino blanco: B7 · D.O. Utiel-Requena.

Vino tinto B7 · D.O. Utiel-Requena.

El beso Brut Nature · D.O. Requena.

Agua mineral Font D´Or, agua con gas Montepinos, cervezas, refrescos, café.

Incluye pan y dulces navideños.

30€/persona
(IVA incluido)

* Consulte Bodega Premium o Bodega Deluxe.

Menú Premium vegetariano

Entrante

Untuoso de patata violeta con ramilletes de coliflor y brócoli, trigueros y polvo de setas.

Principal

Berenjena asada a baja temperatura con puerros confitados,
tallarines de carlota y chips de tubérculos.

Postre

Tiramisú con salsa de *Cointreau,* rejilla de chocolate y grosellas.

Bodega

Vino blanco: B7 · D.O. Utiel-Requena.

Vino tinto B7 · D.O. Utiel-Requena.

El beso Brut Nature · D.O. Requena.

Agua mineral Font D´Or, agua con gas Montepinos, cervezas, refrescos, café.

Incluye pan y dulces navideños.

37€/persona
IVA incluido

* Consulte Bodega Premium o Bodega Deluxe.

Aperitivo sin gluten

Chips de tubérculos

Platito de jamón y queso.

Brocheta de gambas

Tostaditas de presa con tártara y germinados.

5€/persona (IVA incluido)

Menú Navidad sin gluten

Entrante

Satay de verduras con langostinos, mango y denso de tomate antipasto.

Principal

(a escoger entre)

Merluza con ajos tiernos y aceite de cebollino.

•

Picantón cocinado al vacío con tartita de patata y castañas.

Postre

Copa de coco y crema catalana con frambuesas.

Bodega

Vino blanco: B7 · D.O. Utiel-Requena

Vino tinto B7 · D.O. Utiel-Requena

El beso Brut Nature · D.O. Requena

Agua mineral Font D´Or, agua con gas Montepinos, cervezas, refrescos, café.

Incluye pan y dulces navideños.

30€/persona
(IVA incluido)

* Consulte Bodega Premium o Bodega Deluxe.

Menú Premium sin gluten

Entrante

Untuoso de patata violeta con ramilletes de coliflor y brócoli, trigueros y polvo de setas.

Principal

(a escoger entre)

Bacalao gratinado con membrillo, *blini* de confit de pato y chips de espinacas.

•

Senyoret de cordero recental con timbal de patata y cebollitas glaseadas.

Postre

Copa de coco y crema catalana con frambuesas.

Bodega

Vino blanco: B7 · D.O. Utiel-Requena.
Vino tinto B7 · D.O. Utiel-Requena.
El beso Brut Nature · D.O. Requena.
Agua mineral Font D´Or, agua con gas Montepinos, cervezas, refrescos, café.
Incluye pan y dulces navideños.

37€/persona
(IVA incluido)

* Consulte Bodega Premium o Bodega Deluxe.

Bodegas Especiales

Bodega Premium

Vino blanco: Monólogo Verdejo · D.O. Rueda.

Vino tinto: Enate · D.O. Somontano.

Anna de Codorniu Brut Nature · D.O. Cava.

Suplemento 4€/persona (IVA incluido)

Bodega Deluxe

Vino blanco: Viña Esmeralda · D.O. Cataluña.

Vino tinto: Viña Izadi · D.O. Rioja.

Juve & Camps Brut Nature · D.O. Cava.

Suplemento 6€/persona (IVA incluido)

EXPO HOTEL VALENCIA

Para información y reservas: **ehvgrupos@expogrupo.com**