

SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA
Valencia

Navidad
2018



**SINGULAR
HOTELS**



sh-hoteles.com

Menú A

Centro de mesa

Jamón Ibérico Castro González, queso de oveja curado DO Roncal
Mi-cuit casero de pato con pan de especias

Entrante

Tataki de atún con huevas de salmón, hinojo y salsa cítrica

Principal

Pierna de cordero rellena de frutos secos, dulce de calabaza, jugo de tomillo y patatas paja

Postre

Galleta de canela y limón con compota de mandarina y mousse de queso
Dulces Navideños y cava

Bodega:

Selección SH bodega Valenciana
Audentia sauvignon blanc y muscat, DO Valencia
Audentia petit verdot, DO Valencia

Selección SH bodega Nacional
Verdeo verdejo, DO Rueda
Celeste roble tempranillo, DO Ribera del Duero

Agua Mineral, refrescos y cervezas

Café e infusiones

Precio por persona con bodega
Valenciana: **50**

Precio por persona con bodega
nacional: **52**

*Precios en euro, IVA incluido

Información disponible sobre alérgenos: si usted o alguno de sus invitados padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquenoslo.



sh-hoteles.com

Menú B

Centro de mesa

Jamón Ibérico Castro González, queso de oveja curado DO Roncal

Mi-cuit casero de pato con pan de especias

Entrante

Crema de nécora con gamba roja del Mediterráneo

Principal

Solomillo de ternera con salsa de trompetas de la muerte, milhojas de patata y panceta Ibérica

Postre

Pastel de gianduja y tofe, helado de turrón

Dulces Navideños y cava

Bodega:

Selección SH bodega Valenciana

Audentia sauvignon blanc y muscat, DO Valencia

Audentia petit verdot, DO Valencia

Selección SH bodega Nacional

Verdeo verdejo, DO Rueda

Celeste roble tempranillo, DO Ribera del Duero

Agua Mineral, refrescos y cervezas

Café e infusiones

Precio por persona con bodega
Valenciana: **67**

Precio por persona con bodega
nacional: **69**

*Precios en euro, IVA incluido

Información disponible sobre alérgenos: si usted o alguno de sus invitados padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquenoslo.



Coctel comida / cena Navideña

Canapés fríos

Blinis de salmón marinado a la ginebra con salsa al eneldo

Steak tartar con pan de cristal y mostaza a la antigua

Cornete de speculoos con foie y violeta

Empanadilla de espinacas con turrón de Jijona

Canapés calientes

Croqueta de centolla

Crujiente de morcilla de burgos con manzana caramelizada

Flamenquín con jamón Ibérico y queso cabrales

Mini bao de rabo de toro y salsa de almendra

Plato principal (una opción a elegir para el grupo completo)

Caldito con pelota de puchero Navideño tradicional

Degustación de arroces: arroz del senyoret y arroz de pluma Ibérica con setas

Medallón de carrillada de ternera y parmentier trufado

Pulpo a feira con cremoso de patata gallega, esencia de lima

Dulces

Repostería navideña mini

Bodega:

Selección SH bodega Valenciana

Audentia sauvignon blanc y muscat, DO Valencia

Audentia petit verdot, DO Valencia

Selección SH bodega Nacional

Verdeo verdejo, DO Rueda

Celeste roble tempranillo, DO Ribera del Duero

Cava, agua Mineral, refrescos y cervezas

Precio por persona con bodega Valenciana: **57**

Precio por persona con bodega nacional: **59**

*Precios en euro, IVA incluido

Información disponible sobre alérgenos: si usted o alguno de sus invitados padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuniquenoslo.



Nochebuena

Centro de mesa

Jamón Ibérico Castro González, queso de oveja curado DO Roncal
Mi-cuit casero de pato con pan de especias

Entrante

Crema de berberechos al cava con huevas de trucha

Del mar

Popietas de lenguado con carabineros y salsa cítrica de azafrán

De la tierra

Paletilla de cordero asada con hierbas provenzales, cremoso de castaña

Postre

Pastel de calabaza con arroz, sorbete de mandarina
Dulces Navideños y cava

Bodega:

Selección SH
Nodus chardonnay FB, DO Utiel Requena
La casa de la seda bobal, DO Valencia

Agua Mineral, refrescos y cervezas
Café e infusiones

Precio por persona: **78**

*Precios en euro, IVA incluido

Información disponible sobre alérgenos: si usted o alguno de sus invitados padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquenoslo.



sh-hoteles.com

Navidad

Centro de mesa

Jamón Ibérico Castro González, queso de oveja curado DO Roncal

Mi-cuit casero de pato con pan de especias

Croqueta de bogavante

Entrante

Caldo Navideño de puchero con pelota

Arroces (a elegir por mesa completa)

Arroz de gamba roja del Mediterráneo con espárragos trigueros

O

Arroz de secreto Ibérico con colmenillas

Postre

Galleta de canela y limón con compota de mandarina y mousse de queso

Dulces Navideños y cava

Bodega:

Selección SH

Pazo das Bruxas albariño, DO Rías Baixas

Artadi tempranillo, DO Rioja

Agua Mineral, refrescos y cervezas

Café e infusiones

Precio por persona: **72**

*Precios en euro, IVA incluido

Información disponible sobre alérgenos: si usted o alguno de sus invitados padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquenoslo.



sh-hoteles.com

Nochevieja

Centro de mesa

Jamón Ibérico Castro González

Mi-cuit casero de pato con pan de especias

Ostra Gillardeau con picadillo de Granny Smith

Entrante

Vieira templada sobre cremoso de berros, caviar ruso
y crujiente de panceta Ibérica

Del mar

Merluza de pincho del Cantábrico con cremoso de calabaza,
tallarines de calabacín y zanahoria

De la tierra

Clásico turnedó Rossini

Dulce

Pera al vino especiado y giandua de leche

Bodega:

Selección SH

Pazo das Bruxas albariño, DO Rías Baixas

Salmos, DO Priorat

Champagne Lanson etiqueta negra

Agua Mineral, refrescos y cervezas

Café e infusiones

Precio por persona: **130**

*Precios en euro, IVA incluido

Información disponible sobre alérgenos: si usted o alguno de sus invitados padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuniquenoslo.



sh-hoteles.com

Año nuevo

Centro de mesa

Jamón Ibérico Castro González

Croqueta de centolla

Entrante

Caldo Navideño de puchero con pelotas

Arroces (a elegir por mesa completa)

Arroz meloso de bogavante

O

Arroz de pluma Ibérica con panaché de setas de temporada

Postre

Galleta de canela y limón con compota de mandarina y mousse de queso

Dulces Navideños

Bodega:

Selección SH

Nodus chardonnay FB, DO Utiel Requena

La casa de la seda bobal, DO Valencia

Agua Mineral, refrescos y cervezas

Café e infusiones

Precio por persona: 70

***Precios en euro, IVA incluido**

Información disponible sobre alérgenos: si usted o alguno de sus invitados padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquenoslo.



sh-hoteles.com

Reyes

Centro de mesa

Jamón Ibérico Castro González

Buñuelo de carabineros

Entrante

Cremoso de alcachofa con huevo campero a baja temperatura,
crujiente de panceta Ibérica

Arroces (a elegir por mesa completa)

Arroz de pulpo con figatell de sepia

O

Arroz de pato de l'Albufera con habitas baby y trigueros

Postre

Pastel de calabaza con arrop, sorbete de mandarina

Bodega:

Selección SH

Nodus chardonnay FB, DO Utiel Requena

La casa de la seda bobal, DO Valencia

Agua Mineral, refrescos y cervezas

Café e infusiones

Precio por persona: 55

***Precios en euro, IVA incluido**

Información disponible sobre alérgenos: si usted o alguno de sus invitados padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquenoslo.



sh-hoteles.com



SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA

Valencia

Paseo Alameda, 32 _ 46023 Valencia Valencia, España
valencia.palace@sh-hoteles.com
Tel +34 963 375 037