

# *MENÚ* EJECUTIVO

— 2026 —

# EJECUTIVO

## MENÚ BOTÁNICO

27€  
/persona  
IVA INCLUIDO

### ENTRANTES

#### A COMPARTIR

- ◆ Croquetas de jamón ibérico
- ◆ Burrata con tomate seco y salsa pesto

### PRINCIPAL

- ◆ Arroz meloso con secreto ibérico, ajos tiernos y setas

### POSTRE

- ◆ Yogurt griego con frutos rojos y miel

### ¿QUÉ INCLUYE?

#### Bebida

- ◆ Agua osmotizada y refrescos
- ◆ Cerveza de barril
- ◆ Vino blanco "Nuviana"  
Chardonnay - D.O. Somontano
- ◆ Vino tinto "Nuviana"  
Cabernet Sauvignon -D.O. Somontano
- ◆ Cafe e infusiones

#### CONDICIONES

**Duración del servicio** > 90min

**Servicio mínimo** > 10 pax

**Informar en caso de alergias**  
y/o intolerancias

# EJECUTIVO

## MENÚ SERRANO

**27€**  
/persona  
IVA INCLUIDO

### ENTRANTE

---

- ◆ Parrillada de verduras con queso de cabra gratinado

### PRINCIPAL

---

- ◆ Solomillo de cerdo cocinado a baja temperatura con mostaza antigua y miel

### POSTRE

---

- ◆ Torrija de horchata con helado de leche merengada

### ¿QUÉ INCLUYE?

#### Bebida

- ◆ Agua osmotizada y refrescos
- ◆ Cerveza de barril
- ◆ Vino blanco "Nuviana" Chardonnay - D.O. Somontano
- ◆ Vino tinto "Nuviana" Cabernet Sauvignon -D.O. Somontano
- ◆ Cafe e infusiones

#### CONDICIONES

**Duración del servicio** > 90min

**Servicio mínimo** > 10 pax

**Informar en caso de alergias**  
y/o intolerancias

# EJECUTIVO

## MENÚ ABASTOS

**27€**  
/persona  
IVA INCLUIDO

### ENTRANTE

---

- ◆ Veloute de espárragos verdes con crujiente de jamón ibérico

### PRINCIPAL

---

- ◆ Suprema de salmón yakitori con fideos salteados

### POSTRE

---

- ◆ Tarta de queso semicurado

### ¿QUÉ INCLUYE?

#### Bebida

- ◆ Agua osmotizada y refrescos
- ◆ Cerveza de barril
- ◆ Vino blanco "Nuviana"  
Chardonnay - D.O. Somontano
- ◆ Vino tinto "Nuviana"  
Cabernet Sauvignon -D.O. Somontano
- ◆ Cafe e infusiones

#### CONDICIONES

**Duración del servicio** > 90min

**Servicio mínimo** > 10 pax

**Informar en caso de alergias**  
y/o intolerancias

# EJECUTIVO

## MENÚ RUZAFÁ

**32€**  
/persona  
IVA INCLUIDO

### ENTRANTE

---

- ◆ Ensalada César con pollo cajún y queso parmesano

### PRINCIPAL

---

- ◆ Bacalao confitado con emulsión de ajos y samfaina

### POSTRE

---

- ◆ Fresas caramelizadas con caramelo de naranja y helado de vainilla

### ¿QUÉ INCLUYE?

#### Bebida

- ◆ Agua osmotizada y refrescos
- ◆ Cerveza de barril
- ◆ Vino blanco "Nuviana" Chardonnay - D.O. Somontano
- ◆ Vino tinto "Nuviana" Cabernet Sauvignon -D.O. Somontano
- ◆ Café e infusiones

#### CONDICIONES

**Duración del servicio** > 90min

**Servicio mínimo** > 10 pax

**Informar en caso de alergias**  
y/o intolerancias



**+34 963 47 00 00**  
**comercial.valencia@turiahotels.es**

**WWW.TURIAHOTELS.ES**