



MENÚ **CELEBRACIÓN**

— 2026 —

CELEBRACIÓN

MENÚ 1

PARA COMPARTIR

(CADA 4 PAX)

- ◆ Milhoja de queso de cabra, foie y manzana caramelizada
- ◆ Tomate valenciano con cebolla morada, piparras y ventresca de atún
- ◆ Canelón relleno de rabo de toro y salsa de foie
- ◆ Zamburiña gratinada en panko y salsa kimchi
- ◆ Croquetas de jamón ibérico

PRINCIPAL

ELEGIR 1

- ◇ Filet mignon de cerdo en salsa de boletus con patatas al horno
- ◇ Corvina en salsa de espárragos acompañado de verduritas

POSTRE

- ◆ Tiramisú con peta zeta de chocolate

43€
/persona

IVA INCLUIDO



¿QUÉ INCLUYE?

Bebida

- ◆ Agua osmotizada, cerveza y refrescos
- ◆ Vino blanco "Finca del Mar" Chardonnay
- ◆ Vino tinto "Finca del Mar" Monastrell
- ◆ Infusiones y café
- ◆ Cava "Bach Brut" D.O. Penedés

CONDICIONES

Duración del servicio > 2h

Servicio mínimo > 10 pax

Indicar intolerancias o alergias para elaborar un menú adaptado

CELEBRACIÓN

MENÚ 2

PARA COMPARTIR

(CADA 4 PAX)

- ◆ Tartar de atún con kikos y guacamole
- ◆ Ensalada de tomate, queso fresco y vinagreta francesa
- ◆ Croquetas de choco con mayonesa de cilantro y lima
- ◆ Langostino envuelto en presa ibérica en salsa de coco y curry

PRINCIPAL

ELEGIR 1

- ◇ Bacalao confitado al pil pil de queso de Parma
- ◇ Carrillera de cerdo con sobrasada y puré de boniato

POSTRE

- ◆ Torrija sobre crema inglesa acompañado de helado de leche merengada

45€
/persona

IVA INCLUIDO



¿QUÉ INCLUYE?

Bebida

- ◆ Agua osmotizada, cerveza y refrescos
- ◆ Vino blanco "Finca del Mar" Chardonnay
- ◆ Vino tinto "Finca del Mar" Monastrell
- ◆ Infusiones y café
- ◆ Cava "Bach Brut" D.O. Penedés

CONDICIONES

Duración del servicio > 2h

Servicio mínimo > 10 pax

Indicar intolerancias o alergias para elaborar un menú adaptado

CELEBRACIÓN

MENÚ 3

PARA COMPARTIR (CADA 4 PAX)

- ◆ Ceviche de lubina con daditos de almendras, láminas de uva y vinagreta de yuzu
- ◆ Brioche de ternera con cebolla morada encurtida y mayonesa japonesa

PRINCIPAL

- ◆ Secreto confitado al Pedro Ximénez acompañado de pastel de setas
- ◆ Lubina sobre cama de verduras y salsa marinera

POSTRE

- ◆ Milhojas de crema lotus

58€
/persona
IVA INCLUIDO



¿QUÉ INCLUYE?

Bebida

- ◆ Agua osmotizada, cerveza y refrescos
- ◆ Vino blanco "Finca del Mar" Chardonnay
- ◆ Vino tinto "Finca del Mar" Monastrell
- ◆ Infusiones y café
- ◆ Cava "Bach Brut" D.O. Penedés

CONDICIONES

Duración del servicio > 2h

Servicio mínimo > 10 pax

Indicar intolerancias o alergias para elaborar un menú adaptado

CELEBRACIÓN

MENÚ 4

PARA COMPARTIR

(CADA 4 PAX)

- ◆ Plato de jamón ibérico con queso curado de oveja
- ◆ Croquetas de boletus

PRINCIPAL

- ◆ Vieiras gratinadas sobre cuna de arroz negro de choco
- ◆ Solomillo de ternera con patatas Hasselbach y salsa de foie

POSTRE

- ◆ Croquetas de chocolate sobre sopita de yogurt griego

60€
/persona
IVA INCLUIDO



¿QUÉ INCLUYE?

Bebida

- ◆ Agua osmotizada, cerveza y refrescos
- ◆ Vino blanco "Finca del Mar" Chardonnay
- ◆ Vino tinto "Finca del Mar" Monastrell
- ◆ Infusiones y café
- ◆ Cava "Bach Brut" D.O. Penedés

CONDICIONES

Duración del servicio > 2h

Servicio mínimo > 10 pax

Indicar intolerancias o alergias para elaborar un menú adaptado



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

WWW.TURIAHOTELS.ES