

SH INGLÉS

BOUTIQUE HOTEL

Valencia

Navidad
2018



**SINGULAR
HOTELS**



sh-hoteles.com

Un Cocktail entre amigos

Virutas de jamón ibérico con tostas de pan al romero

Caramelo de ibéricos

Piruleta de foie con mermelada de manzana verde

Piruleta de foie con compota de tomate

Carajillo de esgarraet con bacalao y polvo de mojama

Vermut de calabaza al coñac con base de gambas y queso parmesano

Masclat de finas hierbas

Mix de filo con sus rellenos navideños

Brochetas de:

Langostinos dos texturas

Gambón al grill con ciruela pasa

Langostino tigre con cacahuets

Gamba blanca acompañada de arroz verde

Su Postre

Ilusión navideña de nuestro maestro pastelero

Dulces navideños

Bodega

DO Valencia Vegamar Seleccion Merseguera

DO Rueda Verdeo

DO Valencia Vegamar Selección Merlot

DO Rioja Altos Ibéricos Crianza

Cava Vegamar Privee 18 Brut Nature

Cava Vegamar Privee 18 brut nature reserva

35,00 €/pax

*La selección del plato principal ha de ser para el grupo completo, a excepción de las dietas especiales

***Precios en euro, IVA incluido**

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



sh-hoteles.com

Un Almuerzo con Picadas y Arroces Creativos

Picadas centro de mesa

Vaso de ensaladilla de aguacate con láminas de pulpo
Timbal de verduras asadas con mojama y ventresca sobre salsa holandesa
Cubo de bacalao con pasta kataifi sobre crema de yogurt y menta

Arroz a elegir para su deleite

(máximo 2 tipos)

Paella de rape con espárragos y habitas
Paella valenciana
Arroz a banda
Arroz del senyoret
Arroz al horno
Arroz de verduras
Paella de solomillo ibérico con láminas de trufa y verduras
Paella de setas con conejo y pimiento rojo
Arroz caldoso de pulpo con mixtos de setas y ajetes
Fideuà de pato con mixtos de setas y ajetes tiernos
Fideuà de rape, gambas y almejas
Fideuà de molla de vieira, gulas y caviar negro

Su Postre

Ilusión navideña de nuestro maestro pastelero
Dulces navideños

Bodega

DO Valencia Vegamar Selección Merseguera	DO Rueda Verdeo
DO Valencia Vegamar Selección Merlot	DO Rioja Altos Ibéricos Crianza
Cava Vegamar Privee 18 Brut Nature	Cava Vegamar Privee 18 brut nature reserva

33,00 €/pax

*La selección del plato principal ha de ser para el grupo completo, a excepción de las dietas especiales

*Precios en euro, IVA incluido

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



sh-hoteles.com

Una generosa degustación de platos y sabores

Copita de pate de mejillones con tartar de anchoa

Tartar de salmón macerado en soja con dados de aguacate

Carpaccio de ternera con láminas de trufa y parmesano rallados al aceite perfumado

Rizado de calamar con aceite rojo y patata laminada

Lomo alto trinchado con verduritas salteadas

Su Postre

Ilusión navideña de nuestro maestro pastelero

Dulces navideños

Bodega

DO Valencia Vegamar Selección Merseguera

DO Rueda Verdeo

DO Valencia Vegamar Selección Merlot

DO Rioja Altos Ibéricos Crianza

Cava Vegamar Privee 18 Brut Nature

Cava Vegamar Privee 18 brut nature reserva

34,00 €/pax

*La selección del plato principal ha de ser para el grupo completo, a excepción de las dietas especiales

***Precios en euro, IVA incluido**

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



sh-hoteles.com

Dulce Amistad

Ensalada de quinoa con habas de soja y molla de vieira a feira

Salteado de mix de setas con langostinos y cebollino fresco

Brocheta de solomillo ibérico con kataifi y mousse de guisantes al curry

Seleccione el Plato Principal que más se adapte

CARNE

Magret de pato ahumado con salsa de soja y miel al perfume de naranja

PESCADO

Tronco de bacalao confitado con gazpacho de tomate verde con langostino a la miel

Su Postre

Ilusión navideña de nuestro maestro pastelero

Dulces navideños

Bodega

DO Valencia Vegamar Seleccion Merseguera

DO Rueda Verdeo

DO Valencia Vegamar Selección Merlot

o DO Rioja Altos Ibéricos Crianza

Cava Vegamar Privee 18 Brut Nature

Cava Vegamar Privee 18 brut nature reserva

36,00 €/pax

*La selección del plato principal ha de ser para el grupo completo, a excepción de las dietas especiales

*Precios en euro, IVA incluido

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



sh-hoteles.com

Ilusión

Timbal de atún escabechado con verduras asadas y su aceite propio

Copa de patata y boniato con frutos del mar al pimentón

Brocheta de pollo con espuma de cacao y sésamo dorado

Seleccione el Plato Principal que más se adapte

CARNE

Láminas de presa ibérica con base de alcachofas y habitas con patata gajo al perejil

PESCADO

Lomo de lubina con gambitas al ajillo, alioli de remolacha y crujiente de yuka

Su Postre

Ilusión navideña de nuestro maestro pastelero

Dulces navideños

Bodega

DO Valencia Vegamar Blanco de autor

DO Valle Central Santa Digna Chardonnay

DO Valencia Vegamar Tinto de autor

o DO Ribera del Duero Celeste Roble

Cava Vegamar Privee 18 Brut Nature

Cava Vegamar Privee 18 brut nature reserva

37,00 €/pax

*La selección del plato principal ha de ser para el grupo completo, a excepción de las dietas especiales

*Precios en euro, IVA incluido

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



sh-hoteles.com

Tradición

Ensalada de hojas de espinaca con jamón ibérico y nueces caramelizadas, dados de melón y vinagreta de miel y parmesano

Calamar rizado sobre mayonesa japonesa y salsa teriyaki

Centro de verdura a la parrilla con juliana de zanahoria al curry

Seleccione el Plato Principal que más se adapte

CARNE

Pluma ibérica con ajetes al wok de soja y lemon grass

PESCADO

Dados de salmón dos texturas con pasta kataifi y vinagreta de moras

Su Postre

Ilusión navideña de nuestro maestro pastelero

Dulces navideños

Bodega

DO Valencia Vegamar Blanco de autor

DO Valle Central Santa Digna Chardonnay

DO Valencia Vegamar Tinto de autor

o DO Ribera del Duero Celeste Roble

Cava Vegamar Privee 18 Brut Nature

Cava Vegamar Privee 18 brut nature reserva

37,00 €/pax

*La selección del plato principal ha de ser para el grupo completo, a excepción de las dietas especiales

*Precios en euro, IVA incluido

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



sh-hoteles.com

25 de Diciembre

Tartar de salmón con manzana ácida, dados de aguacate
y espuma de pepino con semillas de amapola y sésamo dorado

Crema de grelos con bacalao a baja temperatura,
láminas de panceta ibérica ahumada y migas caseras

Croquetas de puchero valenciano con cremoso de zanahorias y brotes verdes

Seleccione el Plato Principal que más se adapte

ARROZ

Arroz meloso de bogavante con rape y huevas

CARNE

Solomillo de ternera con Tartar de rábano, cebolla morada,
mojo verde y aceite de trufa negra

PESCADO

Tronco de atún fresco con base de alcachofas y arroz salteado con espárragos,
pasas, frutos secos y vinagreta de manzana, lima y mostaza a la miel

Su Postre

Ilusión navideña de nuestro maestro pastelero
Dulces navideños

Bodega

DO Rueda Camino de Magarín
DO Rioja Altos Ibéricos Reserva
Cava Vegamar Esencia

56,00 €/pax

*La selección del plato principal ha de ser para el grupo
completo, a excepción de las dietas especiales

*Precios en euro, IVA incluido

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



sh-hoteles.com

Cena fin de año

Reconstrucción de gazpacho con calabaza encurtida en soja,
brotes verdes con Módena y aliño de helado de oliva

Mousse de guisantes y espinacas con quenelle de pollo al curry,
sésamo dorado, aceite de enebro y crujiente de cebolla morada

Dados de salmón templados y marinados a la naranja,
salteados con mariscos, pelados y salsa de cítricos con frutos rojos

Seleccione el Plato Principal que más se adapte

CARNE

Solomillo de Ternera al grill con humus de zanahoria,
láminas de trufa y cristal al vino rosso

PESCADO

Bacalao a baja temperatura con chalota confitada,
yuca deshidratada y crema verde

Su Postre

Ilusión navideña de nuestro maestro pastelero
Dulces navideños



Bodega

DO Rueda Camino de Magarín
DO Rioja Altos Ibéricos Reserva
Cava Vegamar Esencia



60,00 €/pax

*La selección del plato principal ha de ser para el grupo
completo, a excepción de las dietas especiales

***Precios en euro, IVA incluido**

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



sh-hoteles.com



SH INGLÉS
BOUTIQUE HOTEL

Valencia

Marqués de Dos Aguas, 6_46002 Valencia, España
ingles@sh-hoteles.com
Tel: +34 96 351 64 26