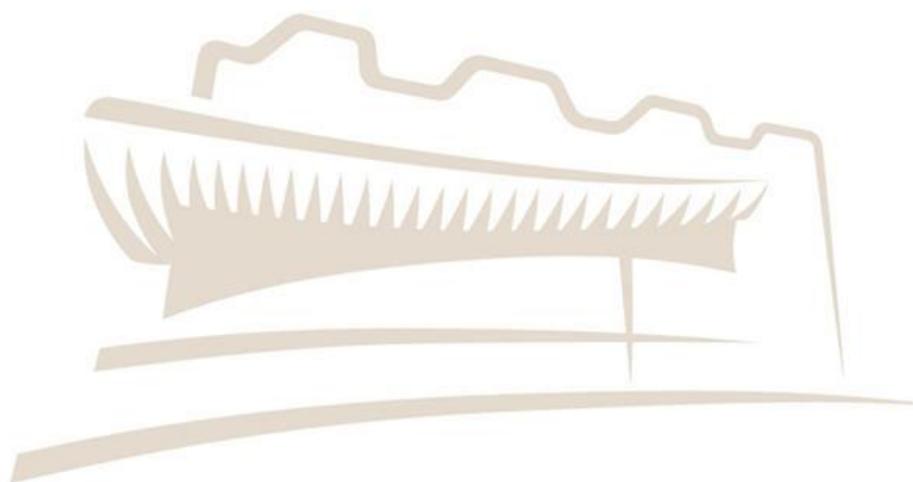




**CASINO**

CIRSA VALENCIA



# *Menús Navidad*

*2021*

# *“Menú Tréboles”*

## *Aperitivos de Bienvenida*

Bombón almendrado de foie

Gyoza de pollo y verduras

## *Entrante individual*

Crujiente de gambas, calamar y verduras de temporada con salsa americana y brotes tiernos

## *Plato principal*

Carrillera ibérica confitada a baja temperatura acompañado de gratén de patata y boletus con salsa de miel y romero

## *Y de Postre*

Suflé helado de mandarina Imperial con salsa de chocolate y sus virutas crujientes

Cafés e infusiones

Copa de Cava

Dulces Navideños

## *La Bodega:*

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco, Juan de Juanes, D.O. Valencia

Vino tinto, Madame Bobalú, D.O. Valencia

Precio: 39,95 € (IVA Incluido)

# *“Menú Arroz”*

## *Aperitivos de Bienvenida*

Bombón almendrado de foie

Gyoza de pollo y verduras

## *Entrante individual*

Rollitos crujientes caseros de pato confitado, setas y verdura de temporada con salsa ligera de naranja y brotes tiernos

## *Plato principal*

Arroz del Senyoret

## *Y de Postre*

Suflé helado de mandarina Imperial con salsa de chocolate y sus virutas crujientes

Cafés e infusiones

Copa de Cava

Dulces Navideños

## *La Bodega:*

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco, Juan de Juanes, D.O. Valencia

Vino tinto, Madame Bobalú, D.O. Valencia

Precio: 39,95 € (IVA Incluido)

*Servicio al mediodía y para un máximo de 70 comensales*

# *“Menú Picas”*

## *Aperitivos de Bienvenida*

Bombón almendrado de foie

Gyoza de pollo y verduras

## *Entrante Individual*

Salpicón de vieira, gambas, salmón marinado y mejillones en salmuera aliñado con nuestra vinagreta japonesa

## *Plato principal*

Moldeado de pierna de cordero y taco de piña caramelizada con salsa de cítricos y hierbas aromáticas

## *Y de Postre*

Crujiente de mousse de avellana y chocolate blanco con salsa de café y Amaretto

Cafés e infusiones

Copa de Cava

Dulces Navideños

## *La Bodega:*

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco, Juan de Juanes, D.O. Valencia

Vino tinto, Madame Bobalú, D.O. Valencia

Precio: 49,95 € (IVA Incluido)

# *“Menú Vegano”*

## *Entrante Individual*

Crujiente de setas y verduras de temporada con brotes tiernos  
y salsa de soja

## *Plato principal*

Salteado de carne vegetal y verduras sobre salsa de piquillos  
y patatas especiadas

## *Y de Postre*

Fondant de chocolate con frutos rojos

Cafés e infusiones

Copa de Cava

Dulces Navideños

## **La Bodega:**

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco, Juan de Juanes, D.O. Valencia

Vino tinto, Madame Bobalú, D.O. Valencia

Precio: 44,00 € (IVA Incluido)

# *“Menú Sin Gluten”*

## *Entrante Individual*

Ensalada con mezclum de lechugas, salmón marinado, tomatitos cherry, palmitos y frutos rojos con vinagreta de Módena

## *Plato principal*

Carrillera ibérica confitada a baja temperatura acompañado de gratén de patata y boletus con salsa de miel y romero

## *Y de Postre*

Brownie de chocolate con salsa de toffee y virutas crujientes

Cafés e infusiones

Copa de Cava

Dulces Navideños

## **La Bodega:**

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco, Juan de Juanes, D.O. Valencia

Vino tinto, Madame Bobalú, D.O. Valencia

Precio: 44,00 € (IVA Incluido)

## ***Información adicional:***

### **Modificaciones e intercambios de platos en los Menú:**

Consultar nuevos precios por comensal.

Disponemos de alternativas en caso de alergias o intolerancias alimentarias.

### **Formalización de la Reserva:**

#### Contratación:

Mínimo 1 semana antes de la fecha del servicio.

#### Cierre del número definitivo de comensales:

3 días laborables (72 horas) antes del servicio, pudiendo modificar el nº de comensales al alza o a la baja en un máximo de un 10% hasta 24 horas previas al servicio, siendo éste el número de cubiertos a facturar.

### **Otros Servicios:**

#### Barra Libre:

Servicio de 2 horas de Barra Libre: 18,00 €

Servicio de 3 horas de Barra Libre: 22,00 €

Los precios llevan el 10% de IVA incluido.