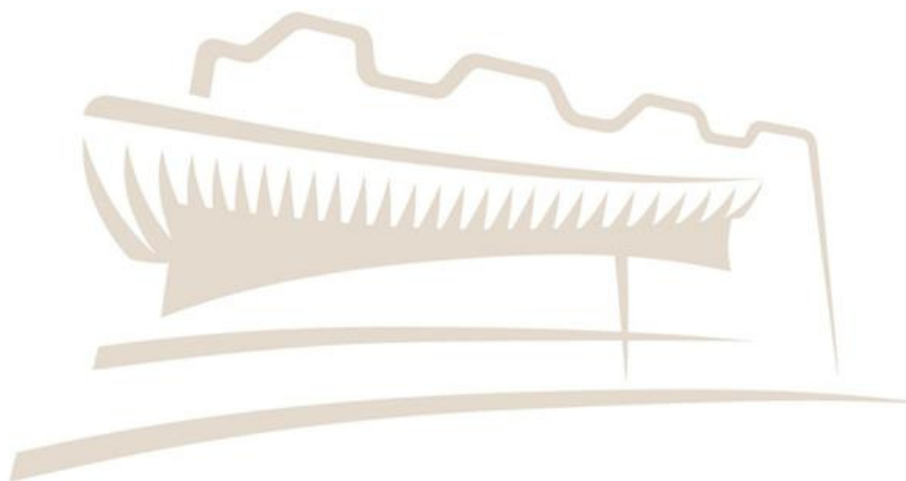




CASINO

CIRSA VALENCIA



Menús Grupos

2017 / 2018

La Bodega:

Nuestro sumiller Antonio Alguacil, ha preparado la siguiente relación de vinos para acompañar su Menú elegido.

Para acompañar su Menú, puede elegir entre las siguientes dos Bodegas:

Selección Mediterránea:

Agua mineral, refrescos y cerveza

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

Vino tinto, El Corral, D.O. Requena

Selección Continental:

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco, Lorenzo Cachazo, D.O. Rueda

Vino tinto, Viña Real Crianza, D.O. Ca. Rioja

Podrá disfrutar de otras Bodegas de la geografía nacional por un Suplemento Individual:

Selección Atlántica-Continental:

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco, Martín Códax, D.O. Rías Baixas

Vino tinto, Martín Berdugo Roble, D.O. Ribera de Duero

Suplemento: 7,50 € por persona

Gran Selección:

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco, Quinta Apolonia, D.O. Rueda

Vino tinto, Marqués de Murrieta Reserva, D.O. Ca. Rioja

Suplemento: 12,50 € por persona

Copa de Cava o Champagne:

Si la ocasión lo requiere, y desea incluir una copa de **Vino Espumoso** con el postre o para brindar, le ofrecemos las siguientes opciones:

Cava, Dominio de la Vega Brut (Requena)

Suplemento: 2,00 € por persona

Cava, Juve y Camps Reserva de la Familia (Sant Sadurní d'Noia)

Suplemento: 3,50 € por persona

Champagne, Moët & Chandon Imperial Brut

Suplemento: 7,50 € por persona

Aperitivos:

(Opciones a elegir al centro de la mesa en función del Menú elegido)

Cre moso de salmón y huevas

Cre moso de anchoas y pate de aceitunas negras

Cucharita de Pulpo a la Gallega con Pimentón de la Vera

Cucharita de Mejillón en salpicón

Bombón de foie

Tosta de anchoa del Cantábrico con tomate rallado

Saquito de bogavante

Saquito de pollo y albahaca

Delicia de perdiz con polvo de kikos

Crujiente de morcilla

Cubo de jamón ibérico con bechamel

Cubo de setas con bechamel

Piruleta de cordero crujiente

Bolita de quisquilla

Mini rollito primavera con mayonesa de soja

Langostino con empanado Japonés

Menú "Casino Royale"

Aperitivos:

A elegir 3 opciones, servidas al centro de la mesa

Entrantes:

(Uno a elegir)

Crema fría de puerros y curry con dados de mojama

Crema de setas de temporada con crujiente de panceta caramelizada

Carpacho de calabacín, salmón marinado y queso feta con aceite de trufa y piñones tostados

Crujiente de chipirones con salsa de gambas y albariño

Platos Principales:

(Uno a elegir)

Solomillo ibérico, gratén de patata, jamón ibérico y trufa con salsa de miel y mostaza

Corvina con salsa all i pebre y pastel de verduritas con parmesano

Muslo de pato confitado sobre corona de patata gratinada y salsa de Oporto

Postres:

(Uno a elegir)

Tarta americana de queso y chocolate blanco con salsa de frutos rojos

Brownie de chocolate con nueces, helado de vainilla y salsa de toffee

Soufflé helado de caramelo con salsa de chocolate

Y con el café... "Un Dulce"

Precio: 31,50 € por persona

(Suplemento de 3,00 € por persona si hay 2 elecciones del Plato Principal
para más de un 5% de comensales)

Menú "Ocean's 11"

Aperitivos:

A elegir 3 opciones, servidas al centro de la mesa

Entrantes:

(Uno a elegir)

Sopa fría de melón y menta con crujiente de jamón ibérico

Crema de puerro y zanahoria con dados de salmón teriyaki

Ensalada de mezclum de lechugas, gambas y pulpo con arándanos y vinagreta de mostaza y naranja

Coca de verduras con jamón de pato y queso de cabra, brotes tiernos
y aceite de pimentón ahumado y orégano

Platos Principales:

(Uno a elegir)

Carrillera ibérica con pastel de boletus y foie y el jugo de su cocción

Taco de bacalao confitado sobre patata gratinada y muselina de ajo y azafrán

Moldeado de codillo con gratén de patata, setas, panceta ahumada y nuestra salsa ligera BBQ

Postres:

(Uno a elegir)

Fondat de chocolate relleno de crema de frambuesa y crema de vainilla

Soufflé helado de mandarina imperial con salsa de chocolate y virutas crujientes

Bizcocho de especias con pannacotta y mermelada de higos

Y con el café... "Un Dulce"

Precio: 37,50 € por persona

(Suplemento de 3,00 € por persona si hay 2 elecciones del Plato Principal
para más de un 5% de comensales)

Menú "Maverick"

Aperitivos:

A elegir 3 opciones, servidas al centro de la mesa

Entrantes:

(Uno a elegir)

Crema fría de tomate y remolacha con queso parmesano

Crema de carabineros con gambas salteadas al vino blanco

Ensalada de judías verdes en juliana con virutas de foie, jamón de pato y vinagreta de frutos rojos

Timbal de salmón humado relleno de ensalada de gambas, encurtidos y patata con vinagreta de olivada negra y brotes tiernos

Platos Principales:

(Uno a elegir)

Moldeado de pierna de cordero con cuscús de verduritas y salsa de vino tinto

Merluza al horno sobre patata confitada y sopita de ibéricos

Pintada rellena con boletus, chalotas y tomatitos cherry glaseados y salsa de trufa

Postres:

(Uno a elegir)

Soufflé helado de turrón con mini macaron de pistacho y salsa de chocolate

Tarta de manzana con crema de almendra y helado de vainilla

Delicia de chocolate con nubes de maracuyá y salsa de toffee

Y con el café... "Un Dulce"

Precio: 44,50 € por persona

(Suplemento de 3,00 € por persona si hay 2 elecciones del Plato Principal para más de un 5% de comensales)

Menú "Havana"

Aperitivos:

A elegir 4 opciones, servidas al centro de la mesa

Entrantes:

(Uno a elegir)

Perdiz escabechada con mezclum de lechugas, habitas baby, piñones y vinagreta de Jerez

Salpicón de mejillones, vieiras, pulpo, gambas y hortalizas

Platos Principales:

(Uno a elegir)

Rodaballo asado con verduritas salteadas y jugo de hongos

Carrillera de ternera confitada, corona de patata gratinada y el jugo de su cocción

Postres:

(Uno a elegir)

Crujiente de avellanas y chocolate sobre crema de chocolate y virutas crujientes

Mousse de tiramisú con salsa de café y Amaretto

Y con el café... "Un Dulce"

Precio: 49,50 € por persona

(Suplemento de 4,00 € por persona si hay 2 elecciones del Plato Principal para más de un 5% de comensales)

Menú "El Golpe"

Aperitivos:

A elegir 4 opciones, servidas al centro de la mesa

Entrantes:

(Uno a elegir)

Ensalada de bogavante y cítricos con vinagreta de verduritas y hortalizas escabechadas

Timbal de txangurro y langostinos con parmentier de marisco

Platos Principales:

(Uno a elegir)

Rape y langostinos en all-i-pebre

Medallones de solomillo de ternera, salsa Perigord y gratén de patata trufado

Postres:

(Uno a elegir)

Crujiente de frutos rojos y maracuyá con salsa de vainilla

"Locura" de Chocolate

Y con el café... "Un Dulce y Copa de Cava"

Precio: 59,50 € por persona

(Suplemento de 4,00 € por persona si hay 2 elecciones del Plato Principal
para más de un 5% de comensales)

Nuestros precios incluyen:

Minutas

Degustación del Menú:

De 50 a 100 comensales: 2 cubiertos

Más de 100 comensales: 4 cubiertos

Las Degustaciones se harán de Lunes a Jueves, avisando con al menos una semana de antelación a la prueba.

Otros Servicios:

Centros Florales - Desde 12,00 € la unidad

Barra Libre de 2 horas - PVP: 14,00 € por persona

Barra Libre de 3 horas - PVP: 18,00 € por persona

Discomóvil, Orquesta, Monologuistas y otros espectáculos, consultar.

Formalización de la Reserva:

Contratación o 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.

Todos nuestros precios incluyen el IVA.