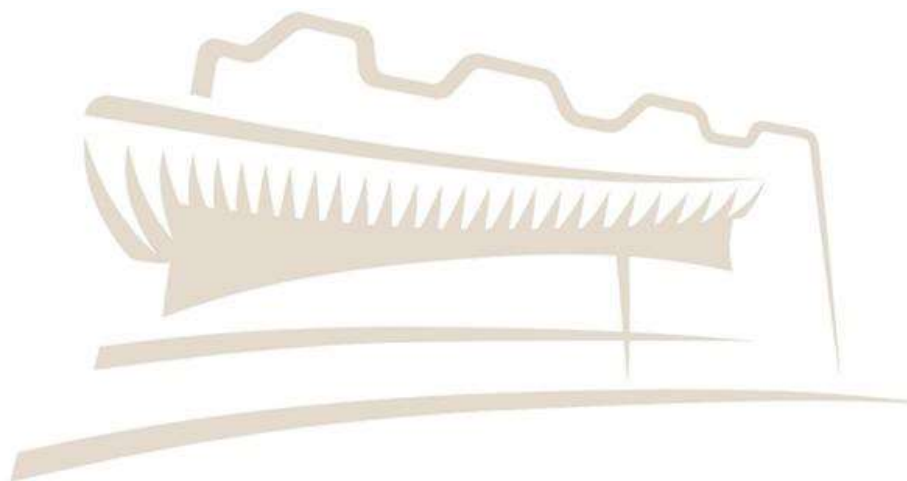




CASINO

CIRSA VALENCIA



Menús Grupos

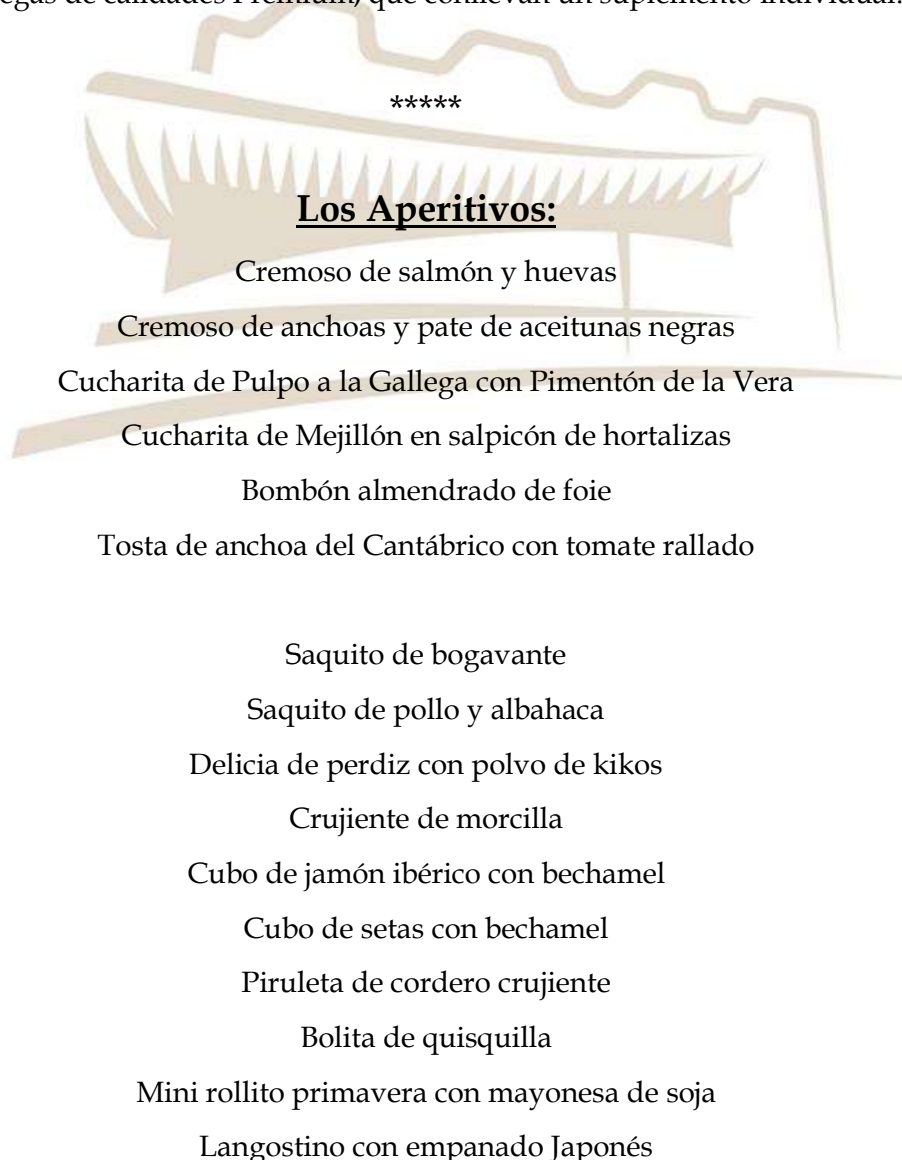
2018

Para que pueda elegir de manera individual y disponer de una Celebración totalmente personalizada, le facilitamos su elección en 3 pasos:

Aperitivos: están incluidos 3 o 4 aperitivos en función del menú seleccionado a elegir del apartado "Los Aperitivos". Son piezas de un bocado, frías y/o calientes, servidas al centro de la mesa.

Menú: en los tres primeros menús, puede elegir entre 4 entrantes, 3 principales y 3 postres. En los siguientes dos menús, puede elegir entre 2 entrantes, 2 principales y 2 postres. El plato elegido de cada apartado deberá ser el mismo para todos los comensales*.

Bodega: Dispone de 2 opciones de bodega ya incluidas en el precio del cubierto más otras 2 bodegas de calidades Premium, que conllevan un suplemento individual.



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 reducción de albariño

Platos Principales:

(Uno a elegir)

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

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

Muslo de pato confitado sobre corona de patata 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"

Bodega incluida

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

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

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"

Bodega incluida

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"

Bodega incluida

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"

Bodega incluida

Precio: 51,50 € 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"

Bodega incluida

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)

La Bodega:

Nuestro sumiller Antonio Alguacil, ha preparado la siguiente relación de vinos para acompañar su Menú. En los Menús presentados está incluida la Bodega, puede elegir entre las siguientes dos opciones:

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 en su Celebración, le ofrecemos las siguientes opciones:

D.O. Cava, Dominio de la Vega Brut (Requena)

Suplemento: 2,00 € por persona

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

Suplemento: 3,50 € por persona

D.O. Cava, Tantum Ergo Brut Nature (Requena)

Suplemento: 4,00 € por persona

Champagne, Moët & Chandon Imperial Brut

Suplemento: 7,50 € por persona

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.