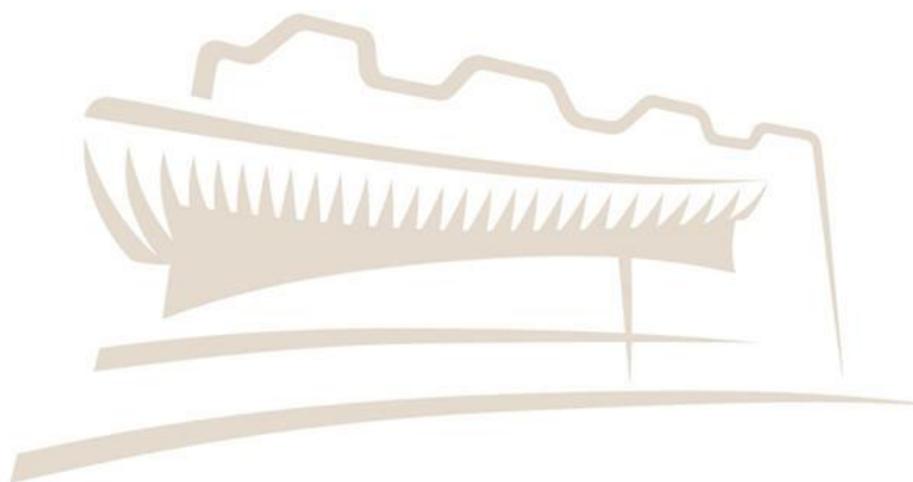




CASINO

CIRSA VALENCIA



Menús Grupos

2020

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 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 3 entrantes, 3 principales y 3 postres. El plato elegido de cada apartado deberá ser el mismo para todos los comensales*.

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



Los Aperitivos:

Bombón almendrado de foie

Cremoso de mejillón en escabeche y encurtidos

Cucharita de Pulpo a la gallega con Pimentón de la Vera

Tosta de sardina ahumada con tomate rallado

Saquito de bogavante

Tortellini de pollo yuzú

Delicia de pollo con queso y albahaca

Gyoza de langostino y cerdo

Gyoza de pollo al curry

Mini rollito primavera con mayonesa de soja

Cubo de jamón ibérico con bechamel

Cubo de setas con bechamel

Tartaleta de rabo de toro

Piruleta de cordero crujiente

Langostino empanado con pan de Romescu

Menú "Casino Royale" - 1

Aperitivos:

A elegir 3 opciones
Servidas al centro de la mesa

Entrante:

Coca valenciana de verduras asadas, sardina ahumada y tomate deshidratado

Platos Principal:

Carrillera ibérica confitada en su jugo con cremoso de patata trufado

Postre:

Mousse de frutas del bosque con coulis de frambuesa y bizcocho tradicional

Y con el café... "Un Dulce"

Bodega incluida

Precio: 34,95 € por persona

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

Menú “Casino Royale” - 2

Aperitivos:

A elegir 3 opciones
Servidas al centro de la mesa

Entrante:

Crema de puerros y curry con dados de salmón marinado

Platos Principal:

Lomo de atún asado con crema de limón yuzú y cilantro, polenta de verduras
y parmesano

Postre:

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

Y con el café... “Un Dulce”

Bodega incluida

Precio: 34,95 € por persona

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

Menú “Casino Royale” - 3

Aperitivos:

A elegir 3 opciones
Servidas al centro de la mesa

Entrante:

Ravioli crujiente de langostinos y tirabeques con salsa de nécoras

Platos Principal:

Muslo de pato confitado sobre corona de patata gratinada con salsa de naranja y jengibre

Postre:

Tarta americana de queso con salsa de fruta de la pasión

Y con el café... “Un Dulce”

Bodega incluida

Precio: 34,95 € 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" - 1

Aperitivos:

A elegir 3 opciones
Servidas al centro de la mesa

Entrante:

Arroz integral y ceviche de pulpo y gambas con brotes verdes

Platos Principal:

Secreto ibérico confitado a baja temperatura con gratén de patata, queso emmental y salsa de Bobal

Postre:

Soufflé helado de caramelo con salsa de chocolate y virutas crujientes

Y con el café... "Un Dulce"

Bodega incluida

Precio: 39,95 € 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" - 2

Aperitivos:

A elegir 3 opciones
Servidas al centro de la mesa

Entrante:

Creps rellenos de pato desmigado con salsa suave hoisin

Platos Principal:

Taco de bacalao asado a baja temperatura con puré de calabaza y miel

Postre:

Delicia de chocolate con salsa de chocolate blanco y curry

Y con el café... "Un Dulce"

Bodega incluida

Precio: 39,95 € 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" - 3

Aperitivos:

A elegir 3 opciones
Servidas al centro de la mesa

Entrante:

Crema de boletus con panceta caramelizada

Platos Principal:

Lingote de pularda trufado con cherries salteados al aroma de tomillo

Postre:

Tiramisú con salsa de Amaretto

Y con el café... "Un Dulce"

Bodega incluida

Precio: 39,95 € por persona

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

Menú “Maverick” - 1

Aperitivos:

A elegir 3 opciones
Servidas al centro de la mesa

Entrante:

Salpicón de gambón, pulpo, almeja y mejillón sobre quinoa real y hortalizas con emulsión de cítricos

Platos Principal:

Medallón de carrillera de ternera con gratén de patata, jamón ibérico y trufa

Postre:

Finger de chocolate con nueces de pecán y helado de flor de azahar

Y con el café... “Un Dulce”

Bodega incluida

Precio: 47,95 € por persona

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

Menú “Maverick” - 2

Aperitivos:

A elegir 3 opciones
Servidas al centro de la mesa

Entrante:

Mini calabacín relleno de vieiras y jamón ibérico con salsa de tomate y albahaca

Platos Principal:

Merluza al horno con berenjena asada y salsa de hojas verdes

Postre:

Panna cotta con mermelada de higos y salsa de vainilla

Y con el café... “Un Dulce”

Bodega incluida

Precio: 47,95 € por persona

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

Menú "Maverick" - 3

Aperitivos:

A elegir 3 opciones
Servidas al centro de la mesa

Entrante:

Crema de carabineros con carne de txangurro

Platos Principal:

Moldeado de cordero deshuesado con salsa de comino y cuscús de frutos secos

Postre:

Crujiente de mousse de avellanas y chocolate blanco con salsa de chocolate

Y con el café... "Un Dulce"

Bodega incluida

Precio: 47,95 € por persona

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

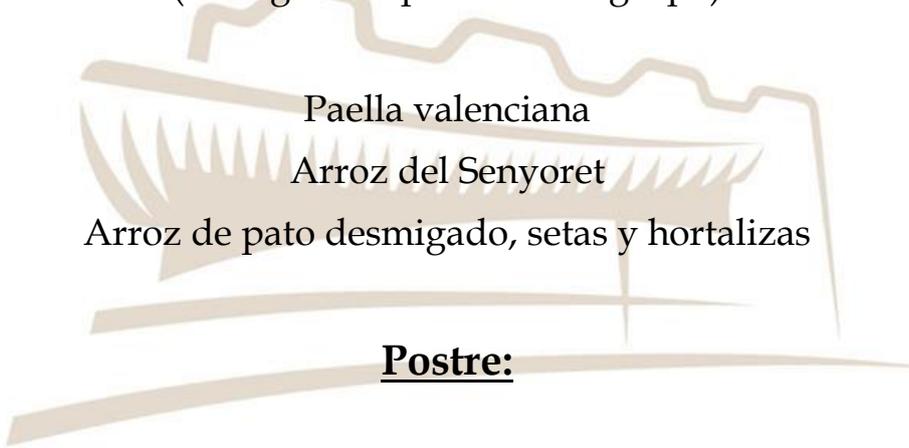
Menú "Arroz"

Entrantes a compartir al centro de la mesa:

Jamón ibérico acompañado de tomate rallado
Nuestra ensaladilla "ONE VLC" con gambas, ventresca de atún,
huevas de trucha y brotes tiernos
Coca valenciana de verduras asadas, queso de cabra y tomate deshidratado

Plato principal:

(A elegir uno para todo el grupo)



Paella valenciana
Arroz del Senyoret
Arroz de pato desmigado, setas y hortalizas

Postre:

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

Y con el café... "Un Dulce"

Bodega incluida

Precio: 34,95 € por persona

Servicio al mediodía y para un máximo de 80 comensales

Menú “Vegano”

Aperitivos:

Mini brocheta de encurtidos

Gyoza de verduras

Mini brocheta de verduras

Entrante:

Fideos udon con setas shitake, verduras de temporada y salsa de soja

Plato principal:

Tacos de seitán salteados con cebolla, piquillos y patatas especiadas

Postre:

Fondant de chocolate con frutos rojos

Y con el café... “Un Dulce”

Bodega incluida

Precio: 39,95 € por persona

La Bodega:

Nuestro sumiller, 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, Terras Gauda, 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: 5,00 € por persona

Champagne, Moët & Chandon Imperial Brut

Suplemento: 8,50 € por persona

Nuestros precios incluyen:

Minutas

Degustación del Menú:

De 50 a 100 comensales: 2 cubiertos

Más de 100 comensales: 4 cubiertos

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

Otros Servicios:

Centros Florales - *Desde 14,00 € la unidad*

Barra Libre de 2 horas - *PVP: 18,00 € por persona*

Barra Libre de 3 horas - *PVP: 22,00 € 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.