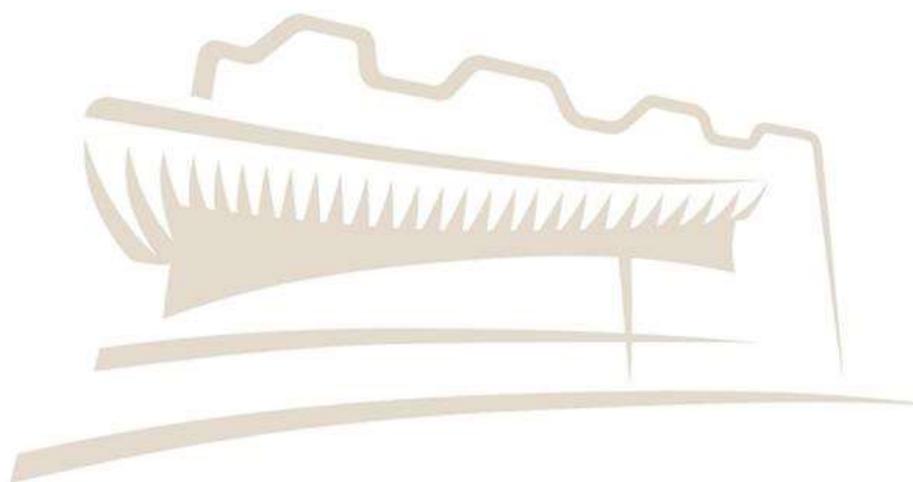




CASINO

CIRSA VALENCIA



Menús Grupos

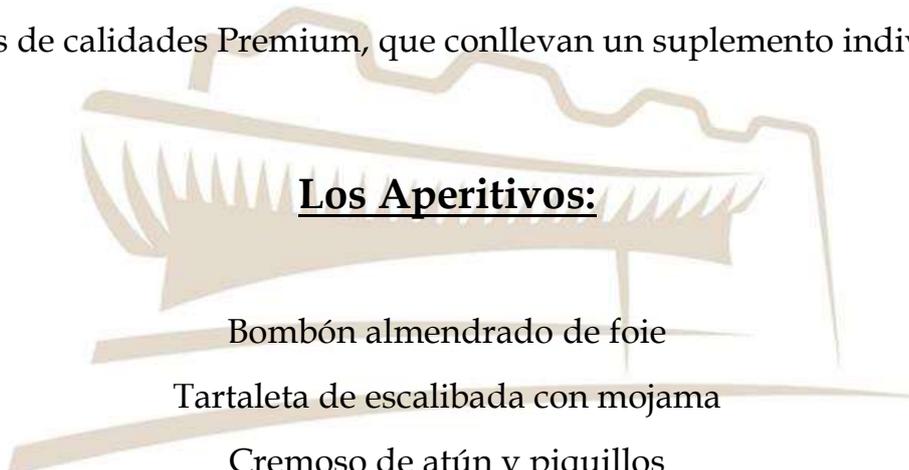
2022

Estimado Cliente, para que pueda elegir y disponer de una velada 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 individualmente o al centro de la mesa (según restricciones).

Menú: en los tres primeros menús, puede elegir entre 3 entrantes, 3 platos 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

Tartaleta de escalibada con mojama

Cremoso de atún y piquillos

Cucharita de pulpo a la gallega

Cucharita de mejillón Thai

Tosta de sardina ahumada con tomate

Tosta de humus y jamón de pato

Saquito de bogavante

Gyoza de langostino

Gyoza de pollo al curry

Gyoza de ternera

Mini rollito de pato Pekín con salsa hoisin

Cubo de jamón ibérico con bechamel

Piruleta de cordero crujiente

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 salmón marinado

Crema de maíz y leche de coco con virutas de ibérico

Brioche de verduras asadas, sardina ahumada y tomate deshidratado

Ravioli crujiente de gambones y tirabeques con salsa de carabineros

Platos Principales:

(Uno a elegir)

Costilla de cerdo deshuesada en su jugo con cremoso de patata y jengibre

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

Muslo de pato confitado, gratén de patata con queso emmental y salsa satay

Postres:

(Uno a elegir)

Suflé helado de mandarina con salsa de chocolate

Brownie de chocolate con nueces, helado de vainilla y salsa de Bailey's

Tarta americana de queso helada con frutos rojos

Y con el café... "Un Dulce"

Bodega incluida

Precio: 37,95 € por persona

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

Menú "Ocean's 11"

Aperitivos:

A elegir 3 opciones servidas al centro de la mesa

Entrantes:

(Uno a elegir)

Crema fría de coliflor al azafrán con pistachos

Crema de boletus con panceta caramelizada

Arroz integral con ceviche de pulpo y gambas

Rollitos rellenos de pato desmigado con salsa suave hoisin

Platos Principales:

(Uno a elegir)

Moldeado de vacuno, puré de boniato y salsa de hierbas

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

Secreto ibérico confitado a baja temperatura con gratén de patata y boletus con salsa de Bobal

Postres:

(Uno a elegir)

Soufflé helado de caramelo con salsa de coco y virutas crujientes

Tarta fina de manzana con helado de leche merengada

Delicia de chocolate con salsa de chocolate blanco y curry

Y con el café... "Un Dulce"

Bodega incluida

Precio: 43,50 € por persona

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

Menú "Maverick"

Aperitivos:

A elegir 3 opciones servidas al centro de la mesa

Entrantes:

(Uno a elegir)

Crema fría de zanahoria y jengibre con crujiente de cecina

Crema de carabineros con carne de txangurro

Salpicón de gambón, pulpo, almeja y mejillón sobre brotes tiernos y hortalizas
con emulsión de cítricos

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

Platos Principales:

(Uno a elegir)

Carrillera de ternera con mini gratén de patata y cebolletas glaseadas

Merluza al horno sobre asadillo de pimientos y AOVE de ajo negro

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

Postres:

(Uno a elegir)

Panna cotta con mermelada de higos y salsa de vainilla

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

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

Y con el café... "Un Dulce"

Bodega incluida

Precio: 49,95 € por persona

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

Menú "Arroz"

Entrantes a compartir al centro de la mesa:

Cecina de León con pimentón de La Vera y AOVE
Nuestra ensaladilla "ONE VLC" con gambas, ventresca de atún,
huevas de trucha y brotes tiernos
Brioche de verduras asadas, queso de cabra y tomate deshidratado

Plato principal

(A elegir uno para todo el grupo)

Arroz del Senyoret
Arroz de pato desmigado, setas y hortalizas

Postre

Delicia de chocolate con salsa de chocolate blanco y curry

Y con el café... "Un Dulce"

Bodega incluida

Precio: 37,95 € por persona

Servicio al mediodía y para un máximo de 60 comensales

Menú "Vegano"

Aperitivos:

Gyoza de verduras
Mini brocheta de verduras
Chupito de crema de verduras

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

Postre

Fondant de chocolate con frutos rojos

Y con el café... "Un Dulce"

Bodega incluida

Precio: 39,95 € por persona

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, Madame Bobalú, D.O. Valencia

Selección Continental:

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino blanco, Rey Santo, D.O. Rueda
Vino tinto, Viña Real Crianza, D.O.Ca. Rioja

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

Selección Atlántica-Continental:

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino blanco, Martin Códax, D.O. Rías Baixas
Vino tinto, Martín Berdugo Crianza, 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: 2,50 € por persona

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

Suplemento: 4,50 € por persona

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

Suplemento: 6,00 € por persona

Champagne, Moët & Chandon Imperial Brut

Suplemento: 9,50 € por persona

Nuestros precios incluyen:

Minutas

Degustación del Menú:

De 75 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 19,00 € la unidad*

Barra Libre de 2 horas - *PVP: 19,50 € por persona*

Barra Libre de 3 horas - *PVP: 24,50 € por persona*

Discomóvil, Orquesta, Monologuistas y otros espectáculos, consultar.

Formalización de la Reserva:

Contratación: 7 días laborables

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.