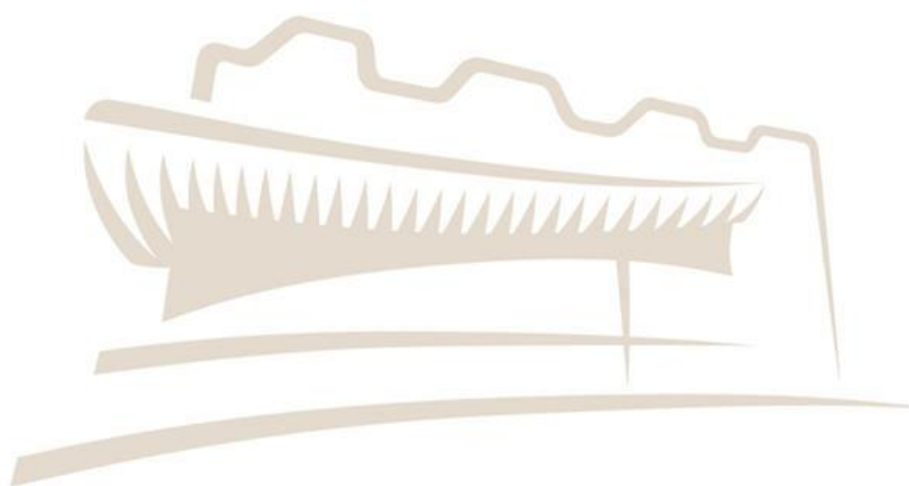




**CASINO**

CIRSA VALENCIA



***Menús Navidad***

***2022***

# *“Menú Tréboles”*

## *Aperitivos de Bienvenida*

Pulpo a la gallega  
Cremoso de humus de remolacha

## *Entrante individual*

Crujiente de almejas y mejillones con salsa de galeras  
y brotes tiernos

## *Plato principal*

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

## *Y de Postre*

Cremoso de plátano y dulce de leche con salsa de vainilla

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: 43,95 € (IVA Incluido)

# *“Menú Arroz”*

## *Aperitivos de Bienvenida*

Pulpo a la gallega  
Cremoso de humus de remolacha

## *Entrante individual*

Rollitos crujientes de ibéricos y verdura de temporada con su propio jugo y brotes tiernos

## *Plato principal*

Arroz del Senyoret

## *Y de Postre*

Cremoso de plátano y dulce de leche con salsa de vainilla

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: 43,95 € (IVA Incluido)

*Servicio al mediodía y para un máximo de 60 comensales*

# *“Menú Picas”*

## *Aperitivos de Bienvenida*

Pulpo a la gallega  
Cremoso de humus de remolacha

## *Entrante Individual*

Tartar de atún, aguacate y tomate de temporada con ensalada wakame

## *Plato principal*

Carrillera de ternera con puré de calabaza asada y el jugo de su cocción aromatizado

## *Y de Postre*

Mousse de chocolate con cremoso de praliné

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: 54,95 € (IVA Incluido)

# *“Menú Vegano”*

## *Aperitivos de Bienvenida*

Brocheta de verduras

Gyoza 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

## *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: 44,95 € (IVA Incluido)

# *“Menú Sin Gluten”*

## *Aperitivos de Bienvenida*

Bombón almendrado de foie

Brocheta de encurtidos

## *Entrante Individual*

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

## *Plato principal*

Secreto ibérico cocinado a baja temperatura y gratén de patata y emmental con salsa de Bobal

## *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: 44,95 € (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:**

### Centros Florales:

Desde 19,95 €/ud

### Minutas:

Individuales con logo a color: 0,45 €/ud

### Barra Libre:

Servicio de 2 horas de Barra Libre: 20,95 €

Servicio de 3 horas de Barra Libre: 25,95 €

Todos los precios llevan el 10% de IVA incluido.