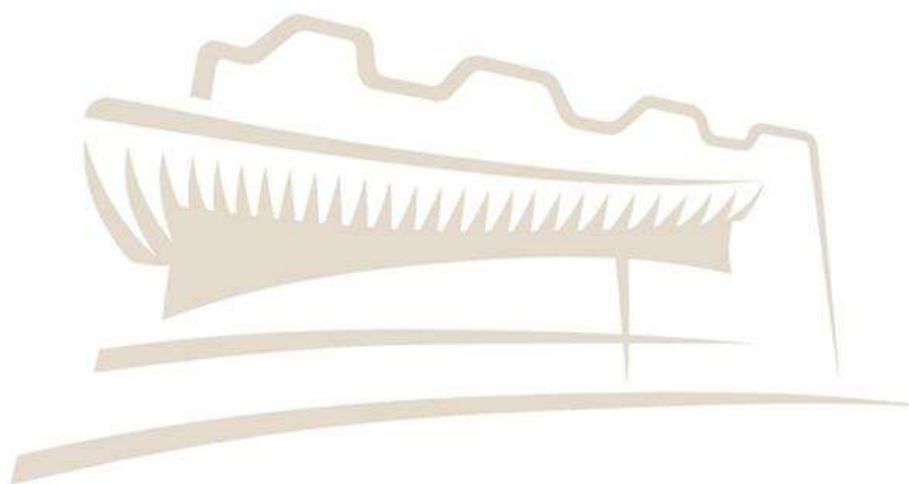




CASINO

CIRSA VALENCIA



Menús Grupos

2023

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 al centro de la mesa.

Menú: puede elegir entre 4 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

Cremoso de escalivada

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 marisco

Gyoza de langostino

Gyoza de pollo al curry

Mini rollito primavera con mahonesa de soja

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 almejas con crujiente de almendra

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 brócoli y citronella

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

Postres:

(Uno a elegir)

Tartaleta de crema de limón merengada con estofado de arándanos

Delicia de chocolate con salsa de chocolate blanco y curry

Panna cotta con mermelada de higos y salsa de vainilla

Y con el café... "Un Dulce"

Bodega incluida

Precio: 41,95 € por persona



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 ibéricos con salsa de su jugo

Platos Principales:

(Uno a elegir)

Moldeado de ternera, puré de boniato y sobrasada con 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)

Finger de mango y maracuyá con salsa de coco y virutas crujientes

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: 47,95 € por persona

Menú "Maverick"

Aperitivos:

A elegir 3 opciones servidas al centro de la mesa

Entrantes:

(Uno a elegir)

Crema fría de calabaza y jengibre con crujiente de cecina

Crema de carabineros con boletus confitados

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

Mini calabacín relleno de almejas 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)

Tarta fina de manzana con helado de leche merengada

Terciopelo de chocolates con salsa de vainilla

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

Y con el café... "Un Dulce"

Bodega incluida

Precio: 54,95 € por persona



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: 41,95 € 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: 41,95 € 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, Martín Códax, D.O. Rías Baixas
Vino tinto, Martín Berdugo Crianza, D.O.
Ribera de Duero
Suplemento: 8,50 € 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: 14,50 € 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: 3,00 € por persona

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

Suplemento: 5,00 € por persona

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

Suplemento: 6,50 € por persona

Champagne, Moët & Chandon Imperial Brut

Suplemento: 9,50 € por persona

Nuestros precios incluyen:

Minutas

Degustación del Menú:

Más de 75 comensales: 2 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: 20,95 € por persona*

Barra Libre de 3 horas - *PVP: 25,95 € por persona*

Discomóvil, Orquesta, Monologuistas y otros espectáculos, consultar.

Formalización de la Reserva:

Contratación: **mínimo 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.