



SH VALENCIA PALACE
URBAN + SPA
Valencia



MENUS DE EMPRESA BUSINESS MENUS

MENU A

Entrantes individuales

Individual starters

- Tartar de salmón y aguacate con fresas
Salmon and avocado tartar with strawberries
- Estofado de alcachofa con jamón Ibérico y huevo a baja temperatura
Artichoke stew with Iberian ham and egg cooked at low temperature
- Verduras asadas a la llama con salsa romesco y sardina ahumada
Roasted vegetables with romesco sauce and smoked sardine
- Lasaña de marisco con crema de queso ahumado
Seafood lasagne with cream of smoked cheese

Principal

Main course

- Carrillada de ternera a la bobal con millojas de patata y crema
Beef cheek cooked with Bobal grape with potato millefeuille and cream
- Meloso de cordero relleno de boletus
Lamb stew with boletus filling
- Lomo de merluza con suquet de langostinos
Hake filet with prawn sauce
- Paella de gamba roja
Red prawn paella

Postres

Dessert

- Singular tarta de limón
Singular lemon cake
- Tarta de 3 chocolates
Three chocolate cake
- Sopa fría de frambuesa y naranja con mousse de queso fresco
Cold strawberry and orange soup with mousse of fresh cheese
- Tarta de capuchina con nata
Capuchina cake with whipped cream





SH VALENCIA PALACE
URBAN + SPA
Valencia



Bodega selección SH:

Drinks SH selection:

Bodegas Vegamar:

Vino blanco Vegamar sauvignon blanc, DO Valencia

White wine Vegamar sauvignon blanc, DO Valencia

O

Vino tinto Vegamar garnacha, DO Valencia

Red wine Vegamar garnacha, DO Valencia

Agua de Benassal

Mineral water Benassal

Cafés e infusiones

Coffee and tea

Precio por pax: 34 € (IVA no incl.)

Rate per person: 34 € (VAT not incl.)

El cliente deberá elegir un entrante, un plato principal y un postre. La elección se hará con una antelación de 7 días, y para el grupo completo.

One starter, one main course and one dessert have to be chosen. The menu has to be chosen 7 days before the event and for the entire group.

Información disponible sobre Alérgenos: Si alguno de sus invitados padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor comuníquenoslo.

Information of allergens available.

If any of your guests has an allergy or food intolerance, please let us know.





MENU B

Entrantes individuales

Individual starters

- Mi cuit de foie con rueda de texturas y sabores
Foie mi cuit with textures and flavours
- Ensalada de bacalao ahumado con texturas de tomate
Smoked cod salad con tomato at different textures
- Tartar de atún con ensalada wakame y mahonesa de wasabi
Tuna tartar with wakame salad and wasabi mayonnaise
- Ceviche de vieiras con manzanas y curry
Scallop ceviche with curry spiced apples

Principal

Main course

- Solomillo de añojo con lasaña de patata y setas y jugo trufado
Veal tenderloin with potato and mushroom lasagne and truffle sauce
- Suquet de lubina con milhojas de patata especiada
Saucy bass with spicy potato millefeuille
- Presa ibérica con puré de castañas y salsa cazadora
Iberian prey with chestnut and sauce
- Paella de carabineros
Pallea with large prawns

Postres

Dessert

- Los 4 chocolates del Palace
The 4 chocolates of the Palace
- Sinfonía de texturas
Symphony in textures
- Milhojas de crema con helado de caramelo salado
Millefeuille with cream and salty caramel icecream
- Singular tarta de limón
Singular lemon cake





SH VALENCIA PALACE
URBAN + SPA
Valencia



Bodega selección SH:

Drinks SH Selection:

Bodegas Nodus:

Vino blanco chardonnay FB, Utiel Requena

White wine chardonnay FB, Utiel Requena

O/or

Vino tinto de autor Nodus (Merlot, cabernet sauvignon, syrah y bobal), DO Utiel Requena

Red wine Nodus (Merlot, cabernet sauvignon, syrah y bobal), DO Utiel Requena

Agua de Benassal

Mineral water Bensassal

Cafés e infusiones

Coffee and tea

Precio por pax: 41 € (IVA no incl.)

Rate per person: 41 € (VAT not incl.)

El cliente deberá elegir un entrante, un plato principal y un postre. La elección se hará con una antelación de 7 días, y para el grupo completo.

One starter, one main course and one dessert have to be chosen. The menu has to be chosen 7 days before the event and for the entire group.

Información disponible sobre Alérgenos: Si alguno de sus invitados padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor comuníquenoslo.

Information of allergens available.

If any of your guests has an allergy or food intolerance, please let us know.





MENU C

Entrantes individuales

Individual starters

- Ravioli liquido de marisco
Liquid sea food ravioli
- Ensalada de brotes frescos con salmón marinado al gin & tonic y gravlax
Salad with fresh sprouts and marinated salmon with gin & tonic and gravlax
- Pastel de cabracho con emulsión de gamba roja
Scorpionfish cake with emulsion of red shrimp
- Crema de boletus con jamón Ibérico y huevo a baja temperatura
Boletus cream with Iberian ham and egg cooked at low temperature

Principal

Main course

- Presa lacada con dumpling de shitake
- Lomo de bacalao con vizcaína de ñoras y puré de patata ahumada
- Arroz de senyoret
- Paella Valenciana de l'Albufera con pato

Postres

Dessert

- Coulant de chocolate con biscuit de turrón
Chocolate coulant with with "turrón" biscuit
- Singular arroz con leche
Singular milk rice
- New york cheese cake con helado de moras
New York cheese cake with blackberry icecream
- Macedonia de fruta con sorbete de mandarina
Fruit salad with tangerine sorbet





SH VALENCIA PALACE
URBAN + SPA
Valencia



Bodega selección SH:

Drinks SH Selection:

Dominio de Calles:

Vino blanco dominio de Calles, merseguera y sauvignon blanc, DO Valencia

White wine dominio de Calles, merseguera y sauvignon blanc, DO Valencia

O/ or

Vino tinto "roble" dominio de Calles, tempranillo, merlot y syrah, DO Valencia

Red wine "roble" dominio de Calles, tempranillo, merlot y syrah, DO Valencia

Agua de Benassal

Mineral water Benassal

Cafés e infusiones

Coffee and tea

Precio por pax: 29,50 € (IVA no incl.)

Rate per person: 29,50 € (VAT not incl.)

El cliente deberá elegir un entrante, un plato principal y un postre. La elección se hará con una antelación de 7 días, y para el grupo completo.

One starter, one main course and one dessert have to be chosen. The menu has to be chosen 7 days before the event and for the entire group.

Información disponible sobre Alérgenos: Si alguno de sus invitados padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor comuníquenoslo.

Information of allergens available.

If any of your guests has an allergy or food intolerance, please let us know.

