



MENÚS PARA GRUPOS Y EMPRESAS

Información y reservas

96 132 27 50

664 374 258

info@nochesdebohemia.es

www.nochesdebohemia.es

www.tintinet.es

C/ Ciudad de Elda, 7

Paterna

Zona de Servicios

MENÚ NÚMERO 1

Al centro de la mesa

- Surtido de ibéricos con rosquilletas de cristal
- Milhojas de foie con compota y queso de cabra
- El mejor tomate con salmón marinado y crudités
- Fartón de confit de pato desmigado y confitura de manzana

Plato Individual (a elegir) **

Solomillo Duroc con culis de calabaza y salsa de setas ó

Arròs de Senyoret ó

Bacalao gratinado con muselina y pisto de la iaia

Postre

Crepe de piña tostada relleno de cremoso de queso con azúcar quemado y frutos del bosque

Precio: 33 € *

** OPCIONES PARA COMBINAR Ó AÑADIR (Siempre al menú nº 1)

Entrantes

- Croqueta Gourmet 2'80 €
- Canelón de salmón ahumado, cremoso de aguacate y vinagreta de frutos secos 4'00 €
- Marisco frio (cigalas, gambas, gambón...) 8'50€
- Micuit de Oca con coca de llanda 3'20€
- Jamón ibérico de cebo 3'50 €

OTROS PLATOS PRINCIPALES

Carrillada melosa con parmentier ó

Arroz a la Albufera ó

Merluza con suave all i pebre y patatitas parisín ó

Entrecot ó

Chuletón ó

Arroz de Bogavante

Consultar precios

** Estos cambios, siempre tienen que ser a grupo completo.

** Esto es un ejemplo, pero pídenos tú menú y lo personalizamos a vuestro gusto.

** Fechas especiales, incluida discoteca (preguntar)

Bodega

Vinos de la tierra, agua, refrescos, cerveza y café

* I.V.A. 10% NO INCLUIDO

** En las cenas, no se sirven arroces