Descubre los *Menús* de Empresa

noches de bohemia

MENÚ EMPRESAS

Para compartir

Timbal de ensaladilla rusa con gambas al ajillo

Tomate de temporada con burrata, pesto y parmesano

Tartaleta de titaina con cebolla caramelizada y queso de cabra

Masclet de langostino con sweet chili

Principal a escoger

Solomillo Duroc a baja temperatura con salsa de setas trufada

o

Salmón con salsa de puerros y albahaca

Postre

Dulce de muerte por chocolate con helado

Bebida y café incluidos

55.00€

POR PERSONA

iva incluido

Menú de Navidad 2026

PARA COMPARTIR

Carpaccio de salmón ahumado con pico de gallo
Corona de burrata, higos, tomates cherry y frutos secos
Flor de alcachofa con melaza de trufa y frutos secos
Croquetón gourmet de jamón

PRINCIPAL A ESCOGER

Entrecot añojo nacional con patatas
o
Lomo de bacalao con gratén de patata

POSTRE

Brownie coronado con helado y ferrero rocher

BODEGA

Vinos y cavas valencianos
Agua, refrescos y café

Precio: 69 €

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE

Entremeses y delicias crujientes

PRINCIPAL A ESCOGER

Paella valenciana,
escalope con patatas
o
hamburguesa

POSTRE

Helado

Precio: 30 €

RESERVAS : 644146682 / 664374258
C/ Ciudad de Elda 7, Paterna (Valencia)

Cena de Gala NOCHEVIEJA

noches de bohemia 2026

ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido de ibéricos con queso manchego y rosquilleta de cristal
Mousse de foie con tostas y mermelada de frutos rojos
Vieira gratinada en su concha con velouté de mariscos

ENTRANTE INDIVIDUAL

Selección de marisco cocido: gambas, langostinos y cigalas

PRINCIPAL

Lingote de ternasco con salsa de miel y romero y gratén de patata

POSTRES

Brownie de chocolate con helado de turrón
Surtido de turrones y polvorones

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza y vino

150€

INCLUYE: UVAS, COTILLÓN Y 1 COPA
DJ Y MÚSICA EN VIVO HASTA LAS 5:00

31 de diciembre | 20:30 hrs

RESERVAS: 664 37 42 58 / 644 14 66 82

Calle Ciudad de Elda, 7. Paterna

MENÚ INFANTIL

INCLUYE: UVAS Y COTILLÓN

ENTRANTE

Entremeses fríos y calientes:
croquetas, calamares, jamón y queso

PRINCIPAL

Cordon bleu con patatas

POSTRE

Tulipa de helado con lacasitos
Agua y refrescos

40€

TÉRMINOS Y CONDICIONES

RESERVA Y FORMA DE PAGO:

Para la confirmación de la mesa, será necesario abonar el 100% del importe total del menú por comensal. Los métodos de pago aceptados son tarjeta, efectivo o transferencia bancaria. La mesa no se considerará formalmente reservada hasta recibir dicho pago.
Podrán pasar por nuestro local a recoger las entradas a partir del 1 de Diciembre.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN:

Ofrecemos cancelación gratuita con reembolso íntegro hasta el 17 de diciembre inclusive (14 días antes del evento).
A partir de esa fecha, debido a la exclusividad del servicio, el importe abonado no será reembolsable en caso de cancelación o reducción del número de comensales, salvo en casos de fuerza mayor debidamente justificados.

INTOLERANCIAS Y ALERGIAS:

Para poder adaptar los platos y ofrecerle la mejor experiencia, es imprescindible comunicar cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria hasta el 17 de diciembre. No se garantizarán modificaciones en el menú fuera de este plazo.

HORARIO Y PUNTUALIDAD:

La apertura de puertas será a las 20:30 y la cena dará comienzo estrictamente a las 21:00. Rogamos máxima puntualidad para garantizar el correcto ritmo de la cocina.