

Dossier Navidad



2022 - 2023



Menú Empresas Nadal

50€ PER PERSONA

Tot per a compartir

Aperitiu cassolà de Nadal.

Ensaladilla amb llom de bonítol en semisalaó Alma Marina, i roscos artesans.

Ravioli de pebre verd i ou cuit a baixa temperatura, amb molletes de sardina.

Bunyols d'abadejo amb allioli d'all rostit.

Coca de titaina del Cabanyal amb ventresca de tonyina vermella.

Principal, a escollir

Llagart ibèric. amb creïlles, poma i espàrrecs; o

Turbot amb verdures.

Dolç, a escollir

Sablé de poma amb vainilla i toffee; o

Xocolata amb textures; o

Lemon mango pie.

Neules i torrons inclosos.

Celler

Aigües minerals, refrescs i cerveses.

Vi blanc Raventós d'Alella D.O. Alella.

Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero.

Cava Codorniu Cuvée Original.

Cava Ars Colecta (amb suplement).

Cafès i infusions.

Menú Empresas Navidad

50€ POR PERSONA

Todo para compartir

Aperitivo casero de Navidad.

Ensaladilla con lomo de bonito en semisalazón Alma Marina, y roscos artesanos.

Ravioli de pimiento verde y huevo cocinado a baja temperatura, con migas de sardina.

Buñuelos de bacalao con alioli de ajo asado.

Coca de titaina del Cabanyal con ventresca de atún rojo.

Principal, a elegir

Lagarto ibérico con patata, manzana y espárragos; o

Rodaballo con verduritas.

Postre, a elegir

Sablé de manzana con vainilla y toffee; o

Chocolate en texturas; o

Lemon mango pie.

Barquillos y turroneos incluidos.

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas.

Vino blanco Raventós d'Alella D.O. Alella.

Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero.

Cava Codorniu Cuvée Original.

Cava Ars Colecta (con suplemento).

Cafés e infusiones.



Menú Empresas Cocktail

50€ PER PERSONA

Entrades fredes

Marinera.
Gaspaxo de maduixot.
Tartar d'alvocat i tomàquet amb sardina
Alma Marina i sorbet d'alfàbrega.
Musclos amb verduretes escabexxades.
Pa de panses amb formatge manxec
i mermelada de tomaca.

Entrades calentes

Croqueta de moniato i bolets Trompetes
de la Mort.
Llagostí cruixent amb mojo verd.
Mini caneló de pularda amb bechamel trufada,
porro ecològic i formatge de cassoleta.
Bunyols d'abadejo amb allioli d'all rostit.
Bikini de formatge de cassoleta trufat.

Dolç

Sablé de poma amb vainilla i toffee.
Xocolata en textures.
Lemon mango pie.
Neules i torrons.

Celler

Aigües minerals, refrescs i cerveses.
Vi blanc Raventós d'Alella D.O. Alella.
Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero.
Cava Codorniu Cuvée Original.
Cava Ars Colecta (amb suplement).
Cafès i infusions.

Menú Empresas Cocktail

50€ POR PERSONA

Entrantes fríos

Marinera.
Gazpacho de fresones.
Tartar de aguacate y tomate con sardina
Alma Marina y sorbete de albahaca.
Mejillones con verduras escabechadas.
Pan de pasas con queso manchego
y mermelada de tomate.

Entrantes calientes

Croqueta de boniato y setas Trompetas
de la Muerte.
Langostino crujiente con mojo verde.
Mini canelón de pularda con bechamel trufada,
puerro ecológico y queso servilleta.
Buñuelos de bacalao con alioli de ajo asado.
Bikini de queso servilleta trufado.

Pastre

Sablé de manzana con vainilla y toffee.
Chocolate en texturas.
Lemon mango pie.
Barquillos y turrónes.

Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas.
Vino blanco Raventós d'Alella D.O. Alella.
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero.
Cava Codorniu Cuvée Original.
Cava Ars Colecta (con suplemento).
Cafés e infusiones.



Menú Empresas Cocktail

**AMPLIA'L
I FES-LO AL TEU GUST**

Pernil ibèric de Gla: 7€ / persona.

Selecció de formatges: 5€ / persona.

Arròs del Senyoret: 5€ / persona.

Menú Empresas Cocktail

**AMPLÍALO
Y HAZLO A TU GUSTO**

Jamón ibérico de Bellota: 7€ / persona.

Selección de quesos: 5€ / persona.

Arroz del Senyoret: 5€ / persona.



Menú de Nadal

60€ PER PERSONA

ESMORÇAR

25 DE DECEMBRE 2022

Menú de Navidad

60€ POR PERSONA

ALMUERZO

25 DE DICIEMBRE 2022

Tot per a compartir

Aperitiu cassolà de Nadal.
Bunyols d'abadejo amb allioli d'all rostit.
Tartar especial de tonyina, avocat i foie.
Carpaccio de vitela amb burrata, olives
negres d'Aragó i tomaques seques.
Pa de vidre amb mantega d'herbes i trufa.

Todo para compartir

Aperitivo casero de Navidad.
Buñuelos de bacalao con alioli de ajos asados.
Tartar especial de atún, aguacate y foie.
Carpaccio de ternera con burrata, aceitunas negras
de Aragón y tomates secos.
Pan de cristal con mantequilla de hierbas y trufa.

Principal, a escollir

Arròs meloset de llamàntol; o
Llagart ibèric amb cremós de boniato; o
Dorada amb verduretes de temporada.

Principal, a elegir

Arroz meloso de bogavante; o
Lagarto ibérico con cremoso de boniato; o
Dorada con verduritas de temporada.

Dolç, a escollir

Sablé de poma amb vainilla i toffee; o
Xocolata amb textures; o
Lemon mango pie.
Neules i torrons inclosos.

Pastre, a elegir

Sablé de manzana con vainilla y toffee; o
Chocolate en texturas; o
Lemon mango pie.
Barquillos y turroneos incluidos.

Celler

Aigües minerals, refrescs i cerveses.
Vi blanc Raventós d'Alella D.O. Alella.
Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero.
Cava Codorniu Cuvée Original.
Cava Ars Colecta (*amb suplement*).
Cafès i infusions.

Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas.
Vino blanco Raventós d'Alella D.O. Alella.
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero.
Cava Codorniu Cuvée Original.
Cava Ars Colecta (*con suplemento*).
Cafés e infusiones.



Nit de Cap d'Any

MENÚ DEGUSTACIÓ

150€ PER PERSONA

31 DE DECEMBRE 2022

El nostre aperitiu especial de Cap d'Any.

Ostra al natural amb cítrics.

Vieira rostida amb carabassa, taronja eco,
i oli de trufa.

Ou cuit a baixa temperatura amb
parmentier de creïlla i pernil ibèric.

Llagostí amb moscatel, torró d'atmetlla,
i gerrota.

Turbot amb salsa de mantega blanca,
i tàperes.

Pressa ibèrica amb verdures rostides.

Sorbet de llima i cava.

Tarta de xocolata amb AOVE i sal.

Surtit de neules i torrons.

Raïm de la Sort i cotilló.

Celler

Aigües minerals, refrescs i cerveses.

Vi blanc Raventós d'Allella D.O. Allella.

Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero.

Cava Codorniu Cuvée Original.

Cava Ars Colecta (*amb suplement*).

Cafès i infusions.

Noche de Fin de Año

MENÚ DEGUSTACIÓN

150€ POR PERSONA

31 DE DICIEMBRE 2022

Nuestro aperitivo especial de Nochevieja.

Ostra al natural con cítricos.

Vieira asada con calabaza, naranja eco,
y aceite de trufa.

Huevo cocinado a baja temperatura con
parmentier de patata y jamón ibérico.

Langostino con velo de moscatel, turrón de
almendra, y frambuesa.

Rodaballo con salsa de mantequilla blanca,
y alcaparras.

Presas ibéricas con verduritas asadas.

Sorbete de limón y cava.

Tarta de chocolate con AOVE y sal.

Surtido de barquillos y turrónes.

Uvas de la Suerte y cotillón.

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas.

Vino blanco Raventós d'Allella D.O. Allella.

Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero.

Cava Codorniu Cuvée Original.

Cava Ars Colecta (*con suplemento*).

Cafés e infusiones.



Menú d'Any Nou

60€ PER PERSONA

ESMORÇAR

1 DE GENER 2023

Tot per a compartir

Aperitiu cassolà d'Any Nou.

Gambes a la graella.

Parmentier de creïlla, ou cuit a baixa a temperatura, i pernil ibèric.

Amanida tèbia amb ruca, carxofa, parmesà i tirabecs.

Pa de vidre amb mantega, herbes i trufa.

Principal, a escollir

Entrecot amb cremós de xirivia i espàrrecs de marge; o

Llobarro amb puré de carabassa i verduretes de temporada.

Dolç, a escollir

Sablé de poma amb vainilla i toffee; o

Xocolata amb textures; o

Lemon mango pie.

Neules i torrons inclosos.

Celler

Aïgues minerals, refrescs i cervesses.

Vi blanc Raventós d'Alella D.O. Alella.

Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero.

Cava Codorniu Cuvée Original.

Cava Ars Colecta (amb suplement).

Cafès i infusions.

Menú de Año Nuevo

60€ POR PERSONA

ALMUERZO

1 DE ENERO 2023

Todo para compartir

Aperitivo casero de Año Nuevo.

Gambas a la parrilla.

Parmentier de patata, huevo cocinado a baja temperatura, y jamón ibérico.

Ensalada templada de rúcula, alcachofa, parmesano y tirabeques.

Pan de cristal con mantequilla, hierbas y trufa.

Principal, a elegir

Entrecote cremoso de chirivía y espárragos trigueros; o

Lubina con puré de calabaza y verduritas de temporada.

Pastre, a elegir

Sablé de manzana con vainilla y toffee; o

Chocolate en texturas; o

Lemon mango pie.

Barquillos y turrónes incluidos.

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas.

Vino blanco Raventós d'Alella D.O. Alella.

Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero.

Cava Codorniu Cuvée Original.

Cava Ars Colecta (con suplemento).

Cafés e infusiones.



Menú Reis Mags

60€ PER PERSONA
ESMORÇAR
6 DE GENER 2023

Menú Reyes Magos

60€ POR PERSONA
ALMUERZO
6 DE ENERO 2023

Tot per a compartir

Aperitiu cassolà de Reis.
Xampinyó Portobello farcit amb foie, lesques
de pernil i caramel de Pedro Ximénez.
Gambetes cuites.
Amanida de tomaca en conserva, pebre a la
flama, amb bonítol i confitats.
Pa de vidre amb mantega, herbes i trufa.

Todo para compartir

Aperitivo casero de Reyes.
Champiñón portobello relleno de foie, con lascas
de jamón y caramelo de Pedro Ximénez.
Quisquillas cocidas.
Ensalada de tomate en conserva, pimiento a la
llama, con bonito y encurtidos.
Pan de cristal con mantequilla, hierbas y trufa.

Principal, a escollir

Melós de xai amb cebeta, passes,
pinyons i bolets; o
Abadejo amb puré de pèssols amb
herbabona i taronja.

Principal, a elegir

Meloso de cordero con cebollita, pasas,
piñones y setas; o
Bacalao con puré de guisantes a la
hierbabuena y naranja.

Dolç, a escollir

Sablé de poma amb vainilla i toffee; o
Xocolata amb textures; o
Lemon mango pie.
Neules i torrons inclosos.

Postre, a elegir

Sablé de manzana con vainilla y toffee; o
Chocolate en texturas; o
Lemon mango pie.
Barquillos y turroneos incluidos.

Celler

Aïgues minerals, refrescs i cervesses.
Vi blanc Raventós d'Alella D.O. Alella.
Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero.
Cava Codorniu Cuvée Original.
Cava Ars Colecta (amb suplement).
Cafès i infusions.

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas.
Vino blanco Raventós d'Alella D.O. Alella.
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero.
Cava Codorniu Cuvée Original.
Cava Ars Colecta (con suplemento).
Cafés e infusiones.



Menú infantil

30€ PER PERSONA

XIQUETS FINS 10 ANYS

Menú infantil

30€ POR PERSONA

NIÑOS HASTA LOS 10 AÑOS

Todo per a compartir

Pernil amb formatge manxego.
Mix de calamars a la romana amb
croquetes de bolets.
Pa de vidre amb tomaca.

Todo para compartir

Jamón serrano con queso manchego.
Mix de calamares a la romana y
croquetas de setas.
Pan de cristal con tomate.

Principal, a escollir

Arròs del Senyoret; o
Pasta bolonyesa; o
Escalopa de pollastre amb creïlles.

Principal, a elegir

Arroz del Senyoret; o
Pasta boloñesa; o
Escalope de pollo con patatas.

Dolç, a escollir

Gelat de vainilla amb crumble; o
Brownie de xocolata; o
Selecció de fruita de temporada.
Neules i torrons inclosos.

Postre, a escollir

Helado de vainilla con crumble.
Brownie de chocolate.
Selección de fruta de temporada variada.
Barquillos y turrónes incluidos.

Begudes

Aigües minerals.
Refrescs.

Bebidas

Aguas minerales.
Refrescos.



Condicions de reserva

Condiciones de reserva

HORARIS ESPECIALS

Esmorçars dies 25 de decembre, 1 i 6 de gener tindran lloc en un horari únic: 13:30h.
El sopar del dia 31 de decembre començarà a les 20:30h (fins les 23:30h).

RESERVES

Per formalitzar la reserva serà necessari realitzar un depòsit del 50% del total d'aquesta. (no reembolsable en cas d'anulació).
L'altre 50% restant s'aportarà 48h abans de l'event.

CONTACTE

Faça la seua reserva en el 686 863 431, o personalment al Restaurant Espolín Platillos Valencianos (C/ Barcelonina 5, València).

HORARIOS ESPECIALES

Almuerzos días 25 de diciembre, 1 i 6 de enero se darán en horario único: 13:30h.
La cena del día 31 de diciembre empezará a las 20:30h (hasta las 23:30h).

RESERVAS

Para formalizar la reserva se deberá realizar un depósito del 50% del total de la misma (no reembolsable en caso de anulación).
El otro 50% restante se aportará 48h antes del evento.

CONTACTO

Haga su reserva en el 686 863 431, o personalmente en el Restaurante Espolín Platillos Valencianos (C/ Barcelonina 5, Valencia).

*Moltes gràcies pel seu interès en
Espolín Platillos Valencianos.*

Li desitgem unes bones festes i un feliç any 2023.

*Muchas gracias por su interès en
Espolín Platillos Valencianos.*

Le deseamos unas felices fiestas y un feliz año 2023.

