



Restaurante Espolín



Menú Mascletà

Aperitivo

Aperitivo casero de bienvenida.

Entrantes

(a compartir)

Croquetas de jamón de jabugo.
Tartar de aguacate y tomate
con sardina Alma Marina y sorbete de albahaca.
Huevo frito con patata, gambas al ajillo
y panceta Maldonado.
Pan de cristal con alioli casero (v).

Principal

(a elegir)

*Arroz de alcachofas, sepionety ajos tiernos
(mínimo 2 pers.); o
Meloso de ternera con cremoso de boniato; o
Dorada con parmentier cítrica y verduras.

Postre

(a elegir)

Helado de vainilla con zumo de naranja natural; o
Pannacotta con creme fraîche y fresas; o
Selección de fruta de temporada.

Bebidas

(incluido por persona)

Aguas minerales, refrescos y cervezas.
Vino blanco Cullerot DO. Valencia
Vino tinto Les Alcusses 2016 DO Valencia
Copa de cava Reymos Brut
Selección de cafés y té.

Suplementos

Vino blanco O Luar Do Sil DO Valdeorras: 3€/ pers.
Vino tinto Celeste Roble DO Ribera del Duero: 3€/ pers.
Copa de cava Gramona Brut Imperial: 6€/ pers.
Porción de tarta: 4€/persona (bajo solicitud).

* Este arroz podrá ser sustituido por otro por tratarse de la alcachofa ser un producto de temporada.

Apetizer

Home made welcome appetizer.

Starters

(to share)

Jabugo ham croquettes.
Avocado and tomato tartar with Alma Marina
sardine and basil sorbet.
Fried eggs with potato with Spanish garlic prawns
and Maldonado porkbelly.
Crispy bread with homemade alioli sauce (v).

Main course

(your choice)

*Rice with artichokes, cuttle fish and spring garlic
(minimum for 2 people); or
Beef cheek with creamy sweet potato; or
Sea bream with citrus parmentier and vegetables.

Dessert

(your choice)

Vanilla ice cream with natural orange juice; or
Pannacotta with crème fraîche & strawberries; or
Seasonal fruit salad.

Drinks

(included per person)

Mineral waters, soft drinks and beers.
White wine Cullerot DO. Valencia
Red wine Les Alcusses 2016 DO Valencia
Glass of cava Reymos Brut
Coffees and infusions.

Supplements

White wine O Luar Do Sil DO Valdeorras 3€/ person.
Red wine Celeste Roble DO Ribera del Duero: 3€/person.
Glass of cava Gramona Brut Imperial: 6€/ person.
Piece of cake: 4€/person(under petition).

*This rice could be replaced by another because artichoke is a seasonal product.

Precio por persona 40€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 10 personas (número inferior: , suplemento a consultar) |
Duración máxima: 1.30 horas

Price per person 40€ (VAT included) | Minimum of services: 10 people (lower number of diners: supplement on request) |
Maximum time: 1.30 hours

Menú Socarraet

Aperitivo

Aperitivo casero de bienvenida.

Entrantes

(a compartir)

Ensaladilla con lomo de bonito en semisalazón Alma Marina, y roscos artesanos.
Huevo cocinado a baja temperatura con parmentierde patata y jamón ibérico.
Buñuelos de bacalao con alioli de ajo asado.
Canelón de pularda con bechamel trufada, puerro ecológico y queso servilleta.

Principal

(a elegir)

Lagarto ibérico
con hojaldre de patata hojaldrada, compota de manzana y espárragos trigueros; o
Rodaballo con verduritas de temporada.

Postre

(a elegir)

Lemon mango pie; or
Selección de fruta de temporada; o
Torrija casera con helado de leche merengada.

Bebidas

(incluido por persona)

Aguas minerales, refrescos y cervezas.
Vino blanco Cullerot DO. Valencia
Vino tinto Les Alcusses 2016 DO Valencia
Copa de cava Reymos Brut
Selección de cafés y té.

Apetizer

Home made welcome appetizer.

Starters

(to share)

Potato and carrot salad with Alma Marina semi-salted white tuna and grissini.
Poached egg with potato parmentier and iberian ham.
Cod fritters with roasted garlic alioli.
Poularde cannelloni with truffled bechamel sauce, organicleek and "cassoleta" cheese.

Main course

(your choice)

Iberian pork with potato, apple compote and wild asparagus; or
Turbot with seasonal vegetables.

Dessert

(your choice)

Lemon mango pie; or
Seasonal fruit salad; or
Home made "torrija" with meringue ice cream.

Drinks

(included per person)

Mineral waters, soft drinks and beers.
White wine Cullerot DO. Valencia
Red wine Les Alcusses 2016 DO Valencia
Glass of cava Reymos Brut
Coffees and infusions.

Suplementos

Vino blanco O Luar Do Sil DO Valdeorras: 3€/ pers.
Vino tinto Celeste Roble DO Ribera del Duero: 3€/ pers.
Copa de cava Gramona Brut Imperial: 6€/ pers.
Porción de tarta: 4€/persona (bajo solicitud).

* Este arroz podrá ser sustituido por otro por tratarse de la alcachofa ser un producto de temporada.

Supplements

White wine O Luar Do Sil DO Valdeorras 3€/ person.
Red wine Celeste Roble DO Ribera del Duero: 3€/person.
Glass of cava Gramona Brut Imperial: 6€/ person.
Piece of cake: 4€/person(under petition).

*This rice could be replaced by another because artichoke is a seasonal product.

Precio por persona 50€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 10 personas (número inferior: , suplemento a consultar) | Duración máxima: 1.30 horas

Price per person 50€ (VAT included) | Minimum of services: 10 people (lower number of diners: supplement on request) | Maximum time: 1.30 hours

Cocktail Foc i Flama

Entrantes fríos

“Marinera”: mini ensaladilla con rosca almonteñay anchoa.
Gazpacho de fresones (v).
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 (v).
Langostino crujiente con mojo verde.
Mini canelón de pulardacon bechamel trufada, puerro ecológico y queso servilleta.
Buñuelos de bacalao con allioli de ajo asado.
Bikini de queso servilleta trufado (v).

Postres

Pannacotta con crème fraîche y fresas.
Brownie con chocolate y toffee salado.
Macedonia de frutos especiados.

Bebidas

Aguas minerales, refrescos y cervezas.
Vino blanco Cullerot DO. Valencia
Vino tinto Les Alcusses 2016 DO Valencia
Copa de cava Reymos Brut
Selección de cafés y tés.

Suplementos

Comida
Jamón ibérico de bellota: 7€ / persona.
Selección de quesos: 5€ / persona.
Arroz del Senyoret: 5€ / persona.
Porción de tarta: 4€/persona (bajo petición).

Vino blanco O Luar Do Sil DO Valdeorras: 3€/ pers.
Vino tinto Celeste Roble DO Ribera del Duero: 3€/ pers.
Copa de cava Gramona Brut Imperial: 6€/ pers.

* Este arroz podrá ser sustituido por otro por tratarse de la alcachofa ser un producto de temporada.

Cold starters

“Marinera”: mini carrotand potato salad with grissini and anchovy.
Strawberry gazpacho (v).
Avocado and tomato tartar
with Alma Marina sardine and basil sorbet.
Mussels with pickled vegetables. Raisin bread with manchego cheese and tomato jam (v).

Hot starters

Sweet potato croquette and Black Chanterelle(v).
Crispy shrimp with green“mojo” sauce.
Mini poularde canneloni with truffled bechamel sauce, organicleek and “cassoleta” cheese
Cod fritters with roasted garlicaloli.
Truffled sandwich with“cassoleta” cheese(v).

Desserts

Pannacotta with crème fraîche and strawberries.
Brownie with chocolate and salty toffee.
Seasonal fruit salad.

Drinks

Mineral waters, soft drinks and beers.
White wine Cullerot DO. Valencia
Red wine Les Alcusses 2016 DO Valencia
Glass of cava Reymos Brut
Coffees and infusions.

Supplements

Food
Acorn-fed iberian ham: 7€ / person.
Selection of cheeses: 5€ / person.
Senyoret style rice: 5€ / person.
Piece of cake: 4€/person(underpetition).

White wine O Luar Do Sil DO Valdeorras 3€/ person.
Red wine Celeste Roble DO Ribera del Duero: 3€/person.
Glass of cava Gramona Brut Imperial: 6€/ person.

*This rice could be replaced by another because artichoke is a seasonal product.

Precio por persona 45€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 12 personas (número inferior, suplemento a consultar) | Duración máxima: 1.30 horas

Price per person 45€ (VAT included) | Minimum of services: 12 people (lower number of diners: supplement on request) | Maximum time: 1.30 hours

Menú infantil / Children Menu

Entrantes

Croquetas de jamón de jabugo (2u)

Apetizers

Jabugo ham croquettes (2u)

Principal

(a escoger)

Canelones de cocido
Penne rigate a la napolitana
Pizza margarita
Filete de ternera con patatas fritas
de la casa
Pescado del día según mercado a la
plancha con patatas fritas de la casa

Main course

(your choice)

*Chicken cannelloni
Penne rigate Neapolitan style
Margarita pizza
Beef steak with homemade French fries
Fish of the day according to the market,
grilled with homemade French fries*

Postres

Un buen helado
Fruta de colores
Coulant de chocolate

Desserts

A delicious cup of ice cream
Colourful fruit
Chocolate coulant

Bebidas

Aguas minerales y refrescos.

Drinks

Mineral water and soft drinks.

Suplementos

Porción de tarta: 4€/persona (bajo petición).

Supplements

Piece of cake: 4€/person (underpetition).

Precio por persona 21€ (IVA incluido) | Niños/as hasta 12 años

Price per person 21€ (VAT included) | Kidsup to 12 yearsold

Barra libre Open bar

Barra libre

Refrescos.
Cervezas.
Vinos.
Aguas minerales.
Zumos de frutas.

Precio por persona: 20€ | Servicio de 1.30 horas

Open bar

Soft drinks.
Beers.
Wines.
Mineral Waters.
Fruit juices.

Price per person: 20€ | 1.30 hours service

Barra libre de combinados

Refrescos.
Cervezas.
Vinos.
Aguas minerales.
Zumos de frutas.
Combinados.

Precio por persona: 25€ | Servicio de 1.30 horas

Spirits Open bar

Soft drinks.
Beers.
Wines.
Mineral waters.
Fruitjuices.
Spirits.

Price per person: 25€ | 1.30 hours service

Barra libre de combinados Premium

Refrescos.
Cervezas.
Vinos.
Aguas minerales.
Zumos de frutas
Combinados grandes marcas.

Precio por persona: 30€ | Servicio de 1.30 horas

Spirits Open bar Premium

Soft drinks.
Beers.
Wines.
Mineral Waters.
Fruit juices.
Major brand spirits.

Price per person: 30€ | 1.30 hours service

Extras bajo petición
Centro de flor natural.
Centro de flor natural y vela.
Golosinas.

Extras on request
Natural flower centre piece.
Natural flower & candle centre
piece. Sweets.

