



MENÚS GRUPOS 2020

 **HOSPES**
PALAU DE LA MAR



MENÚ 1

ENTRANTES (a elegir entre)

Ensalada de pollo de corral crujiente con tomates escabechados

Crema de calabaza con colmenillas confitadas

PRINCIPALES (a elegir entre)

Fideuá de gambón con tirabeque y chipirones

Brownie de carrillada ibérica con cremoso de apio bola

POSTRE

Tatin de mango con helado de vainilla

35 €

IVA Incluido

MENÚ 2

ENTRANTES (a elegir entre)

Ensalada de burrata de búfala estilo caprese

Carpaccio de salmón marinado y sus contrastes

PRINCIPALES (a elegir entre)

Arroz de roguerot

Suquet de rape con majada de la tierra y allioli de peras

POSTRE

Coulant de chocolate

40 €

IVA Incluido



MENÚ 3

ENTRANTES (a elegir entre)

Ensalada de láminas de foie con tomate y piñones

Croquetas de rabo de toro y gorgonzola

PRINCIPALES (a elegir entre)

Atún con humus de guisantes y salsa thai

Paletilla de cordero cocinado 12 horas con patatas puente nuevo

POSTRE

La Pera Limonera

47 €

IVA Incluido

BODEGA

(a elegir entre)

“NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS VALENCIANOS”

Vino Blanco Joven Finca del Mar Chardonnay D.O. Valencia

Vino Tinto Crianza Finca del Mar Cabernet Sauvignon D.O. Valencia

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales, Cafés e Infusiones

Incluida en todos los menús

“NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS NACIONALES”

Vino Blanco Joven Blanco Nieva Verdejo D.O Rueda

Vino Tinto Crianza Viña Salceda Tempranillo D.O. Ca Rioja

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales, Cafés e Infusiones

Suplemento por persona 2 €



Los menús incluyen 1 entrante y 1 principal a elegir de entre las opciones indicadas en el momento de la reserva

Los precios incluyen bebidas sin alcohol, aguas, refrescos, café e infusiones

Disfrute de la opción "Nuestra Selección de Vinos" valencianos sin coste adicional o nacionales con un suplemento de 2 € por persona

INFORMACIÓN & RESERVAS : 963 16 28 84 | palaudelamar@hospes.com

 **Ampar**
Restaurante