



Menús arroces *Rice menus*

OnlyYOU
HOTELS

MENU I

PARA COMPARTIR TO SHARE

Carpaccio de pulpo

Ensaladilla de aguacate con ventresca

Tempura de cebollita china, espárragos trigueros y calabacín con salsa romescu

Croqueta de jamón con lluvia de parmesano

Octopus Carpaccio

Avocado, white tuna and potato salad

Caramelised onion, mushroom, asparagus and watercress flatbread

Ham croquette sprinkled with Parmesan cheese

PRINCIPAL MAIN COURSE

Arroz de pollo de corral, setas y calabaza

Free range chicken, mushrooms and pumpkin rice

POSTRE DESSERT

Chocolate y pasión

Chocolate & passion

BEBIDAS DRINKS

Agua, refrescos, cerveza y café Water, soft drinks, beer and coffee

Vino Wine

Bayas Only YOU Chozas Carrascal

50 €

Precio por persona / IVA incl. Price per person / VAT incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento
Allergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

MENU II

PARA COMPARTIR TO SHARE

Tosta de hojaldre con sardina ahumada y humus de garbanzo

Gamba con pasta kataifi y ajo verde

Atún fresco sobre alga crujiente de alga nori con huevas de trucha y salsa diablá

Revuelto de setas con dados de bacalao

Smoked sardine on caramelised puff pastry toast with bean and apple hummus

Kataifi wrapped shrimp

Crispy seaweed with tuna, trout roe and spicy sauce

Mushrooms scrambled eggs with cod dices

PRINCIPAL MAIN COURSE

Arroz de pato con trigueros, ajetes y ceps y foie

Duck paella, with asparagus, tender garlic, boletus and foie

POSTRE DESSERT

Mousse de chocolate y caramelo de lima

Chocolate mousse with lime syrup

BEBIDAS DRINKS

Agua, refrescos, cerveza y café Water, soft drinks, beer and coffee

Vino Wine

Bayas Only YOU Chozas Carrascal

55 €

Precio por persona / IVA incl. Price per person / VAT incl.

Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento
Allergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

MENU

PARA COMPARTIR TO SHARE

Pan de aceite con foie fresco y huevo de codorniz
Anchoas con carpaccio de tomate valenciano y taperots
Jamón Ibérico de recebo

Tabla de quesos, acompañado de pan, frutos secos, mermelada
frambuesa

Fresh foie gras, quail's egg and olive oil flatbread
Anchovies with valencian tomatoe carpaccio and "taperots"
iberian ham
Assorted cheese with bread, nutt and raspberry jam

PRINCIPAL MAIN COURSE

Arroz del Senyoret
"Senyoret" shellfish paella

POSTRE DESSERT

Lemon crunch Lemon crunch

BEBIDAS DRINKS

Agua, refrescos, cerveza y café Water, soft drinks, beer and coffee

Vino Wine
Bayas Only YOU Chozas Carrascal

60 €

Precio por persona / NA incl. Price per person / VAT incl.
Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento
Allergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

OTROS ARROCES MORE RICE

Otros arroces con suplemento:

- Rossejat de chopitos y carrillera de rape
 - Arroz a banda
- Arroz Astoria, con langostinos, rape, setas y ajitos tiernos
 - Arroz de bogavante
- Arroz de chopitos y alcachofas
- Arroz de conejo con setas y alcachofas
 - Arroz de langosta
 - Arroz de marisco
- Arroz de rape con alcachofas
 - Arroz de verduras
 - Arroz negro
- Fideuà negra, de chopitos y ajetes
- Paella valenciana de pollo y conejo
 - Rossejat de fideos
- Rossejat de fideo fino con pato

OTHER OPTIONS

- Suplemento copa de cava Chozas Carrascal Brut Nature +
7€/persona.
 - Suplemento tarta: + 6€/persona.
- Sabores tartas: chocolate, merengue, limón bombón, capuchina,
galleta lotus y chocolate blanco y mango.

Precio por persona / NA incl. Price per person / VAT incl.
Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento
Allergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event