



RESTAURANTE MARISQUERÍA VALENTÍN

Asu servicio desde 1987

Tlf. 950264475

restaurante@restaurantevalentin.es

www.restaurantevalentin.es

Disponemos de salón con capacidad para 90 comensales para cualquier celebración
(Bodas, Bautizo, Comuniones, Comidas de empresa)

Disfrute de nuestros aperitivos de cortesía y de nuestras tapas especiales
en nuestra ampliación de barra y terraza

MIENÚ N° 1

Para compartir en el centro

***Cada cuatro comensales**

Aperitivo de salsa de Ajo blanco

Jamón ibérico de bellota con queso curado

Tartar de atún con fondo de aguacate

Timbal de calabacín con foie-gras y huevos rotos

Croquetas caseras de Jamón Ibérico

Individual a elección

Bacalao al horno con crema de hongos

o

Presa de Cerdo ibérico con crema de queso cabrales

Postre

Surtido repostería casera

Bodega

Cerveza, Agua mineral

Vino tinto crianza

Vino blanco

Café y cava invitación de la casa

MIENÚ N° 2

Nuestros Entrantes Fríos y Calientes

***Cada cuatro comensales**

Aperitivo de Salsa de ajo blanco

Jamón ibérico de bellota con queso curado

Block de pato con Mermelada de frambuesa

Patatas con huevos rotos y crema de trufa

Pulpo gratinado con fondo de puré de patatas y aceite de trufa

Segundo Plato a elección

Bacalao gratinado con muselina de ajo suave

o

Solomillo de cerdo ibérico a la pimienta verde

Postre

Surtido de repostería Casera

Bodega

Cerveza, Agua mineral

Vino tinto crianza

Vino blanco

Café y Cava invitación de la casa

MIENÚ N° 3

Nuestros Entrantes Fríos y Calientes

***Cada 4 Comensales**

Aperitivo de Salsa de ajo blanco

Jamón ibérico de bellota con queso curado

Sartén de patatas con Bacalao y huevos estrellados

con fondo de pisto de verduras

Calamar al Aceite de Oliva

Fritura de Boqueron y Puntillas

Segundo Plato a elección

Lomo de Merluza con Bilbaína de pimentón y gulas

o

Carrillada de Buey en su jugo

Postre

Surtido de repostería casera

Bodega

Cerveza-Agua mineral

Vino tinto crianza

Vino blanco

Café y Cava invitación de la casa

MIENÚ N° 4

Nuestros entrantes fríos y calientes

*** Cada 4 comensales**

Aperitivo de ajo blanco

Jamón ibérico de bellota gran reserva

Tomate Raf en temporada

Anchoas en salmuera

Timbal de calabacín con Foie Gras y huevos rotos

Pulpo a la parrilla con puré de patatas al pimentón

Segundo Plato a elección

Cazuela de mero con salsa de almendras

o

Entrecot de black Angus a la parrilla

Postre

Surtido de repostería Casera

Bodega

Cerveza-Agua mineral

Vino tinto crianza

Vino blanco

Café y Cava invitación de la casa

MIENÚ N° 5

Nuestros entrantes fríos y calientes

*** Cada 4 comensales**

Aperitivos de salsa de ajo blanco

Jamón ibérico de bellota con Queso curado

Bloc de Pato con fondo de mermelada de cebolla

Pulpo gratinado con puré de patata y aceite de trufa

Primer plato

Lubina de estero en crema de Cava

Segundo plato

Rabo de Buey estofado en su jugo

Postre

Surtido de repostería casera

Bodega

Cerveza-Agua mineral

Vino tinto Crianza

Vino blanco

Café y Cava invitación de la casa

MIENÚ N° 6

Nuestros entrantes fríos y calientes

*** Cada 4 comensales**

Aperitivos de salsa de ajo blanco

Jamón ibérico de bellota Gran reserva

Pulpo a la gallega sobre fondo de puré de patatas

Ensalada de verduras con Bogavante y vieiras sin trabajo

Primer plato

Cazuela de rape en salsa de almendras

Segundo plato

Solomillo de Buey a la mostaza Dijon

Postre

Surtido de repostería casera

Bodega

Cerveza-Agua mineral

Vino tinto crianza

Vino blanco

Café y Cava invitación de la casa

MENÚ INFANTIL

Jamón Ibérico

Plato combinado

Patatas fritas

Croquetas

Calamares fritos

Escalope de pollo empanado

Ensaladilla rusa

Postre

Helado

Bebidas

Refrescos

Agua mineral