



Aitana Restaurant S.L  
C/ Juan XXIII, 21 bajo  
48670 Ontinyent (Vcía)  
Tel: 677 663 205



## COMIDAS Y CENAS - BASIC´20

Press 1520-290120

### MENÚ PLATO 1

Snacks salados y pan.

#### Entrantes.

Ensalada Aitana (mezclum de hojas de ensalada con queso fresco, crujiente de bacon y aliñadas con nuestra salsa yogur y mostaza a la miel).

Tosta de escalibada con pimiento, berenjena, cebolla y bacalao.

Crujiente de pollo cyspi al curry ahumado.

#### Elaboración de algún tipo de arroz.

- Arroz al horno.
- Paella Valenciana.
- Paella Valenciana con alcachofas y habitas (temporada).
- Arroz meloso con gambón.
- Arroz a banda o Fideua con frutos del mar.
- Arroz o Fideua con frutos del mar y tinta de calamar.
- Arroz o Fideua con secreto ibérico, champiñones y ajitos tiernos.
- Arroz con bacalao, champiñones y ajitos tiernos.
- Arroz con sepia y boquerones +2 €ur.
- Arroz meloso o seco con bogavante + 3 €ur.
- Arroz o fideua con pato desmigado y foie micuit + 4 €ur

#### Postre a elegir.

- Tarta de queso con coulis de frambuesa.
- Brownie de chocolate con helado de vainilla al bourbon.
- Piña Natural.

#### Bebida y Bodega.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Amstel Presión).

Vinos Tinto y blanco – (Se especificará en el momento de la contratación).

Cafés e Infusiones.

#### Precio por comensal 20.00 €ur

Tarta de Moka y Galleta casera para celebraciones + 2.25 €ur/comensal o servicio de tartas externas +0.80 €/comensal.

**Nota.: todas las consumiciones servidas antes de la comida/cena y después del servicio del café así como los licores no están incluidos en este presupuesto, lo que de producirse se cobrarán en el acto a quien las solicite u en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario.**

*ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.*



[www.aitanarestaurant.es](http://www.aitanarestaurant.es) - [administra@aitanarestaurant.es](mailto:administra@aitanarestaurant.es)



tresevents by aitana



Aitana Restaurant S.L  
C/ Juan XXIII, 21 bajo  
48670 Ontinyent (Vcia)  
Tel: 677 663 205



## MENÚ PLATO 2

Snacks salados y pan.

### Entrantes.

Ensalada de mousse de foie y rulo de queso de cabra caramelizado al px.  
Tosta de secreto ibérico con lascas de tomate seco al sol de mar.  
Nuestros dados de patata con crema suave de roquefort y virutas de bacon.

### Plato a elegir.

- Solomillo ibérico con crema de setas.
- Merluza con ajillo de gambas o almejas
- Arroz del día...

### Postre a elegir.

- Tarta casera de moka y galleta.
- Mil hojas rellenos de crema pastelera con helado.
- Piña Natural.

### Bebida y Bodega.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Amstel Presión).

Vinos Tinto y blanco – (Se especificará en el momento de la contratación).

Cafés e Infusiones.

### Precio por comensal 22.50 €ur

Tarta de Moka y Galleta casera para celebraciones + 2.25 €ur/comensal o servicio de tartas externas +0.80 €/comensal.

**Nota.: todas las consumiciones servidas antes de la comida/cena y después del servicio del café así como los licores no están incluidos en este presupuesto, lo que de producirse se cobrarán en el acto a quien las solicite u en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario.**

*ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.*



[www.aitanarestaurant.es](http://www.aitanarestaurant.es) - [administra@aitanarestaurant.es](mailto:administra@aitanarestaurant.es)



tresevents by aitana



Aitana Restaurant S.L.  
C/ Juan XXIII, 21 bajo  
48670 Ontinyent (Vcia)  
Tel: 677 663 205



## MENÚ PLATO 3

Snacks salados y pan.

### Entrantes.

Ensalada de ventresca de atún con pimientos del piquillo y crema balsámica.

Wok de pollo, verduras de temporada, soja y semano.

Twister crujientes de langostinos con crema mil islas.

### Plato a elegir.

- Entrecote de buey.
- Lomo de bacalao gratinado con suave muselina de ajo y verduras de temporada
- Arroz del día...

### Postre a elegir.

- Piña, sablé de galleta, helado de coco y lascas de chocolate.
- Coulant de chocolate con helado.
- Piña Natural.

### Bebida y Bodega.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Amstel Presión).

Vinos Tinto y blanco – (Se especificará en el momento de la contratación).

Cafés e Infusiones.

### Precio por comensal 25.00 €ur

Tarta de Moka y Galleta casera para celebraciones + 2.25 €ur/comensal o servicio de tartas externas +0.80 €/comensal.

**Nota.: todas las consumiciones servidas antes de la comida/cena y después del servicio del café así como los licores no están incluidos en este presupuesto, lo que de producirse se cobrarán en el acto a quien las solicite u en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario.**

*ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.*



[www.aitanarestaurant.es](http://www.aitanarestaurant.es) - [administra@aitanarestaurant.es](mailto:administra@aitanarestaurant.es)



tresevents by aitana