



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



COMIDAS Y CENAS – TresEvents'20 Press 1720-290120

MENÚ PLATO 1

Snacks salados y surtido de panes.

Entrantes.

Mojama extra con escalibada de pimiento, cebolla, berenjena y bacalao.
Tabla surtida de quesos “Casa Ramón”
Bao pan de secreto ibérico con lascas de tomate seco al sol de mar.
Twister crujientes de langostinos con crema mil islas.

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.

- 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 28.00 €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 - administra@aitanarestaurant.es



tres events by aitana



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



MENÚ PLATO 2

Snacks salados y surtido de panes.

Entrantes.

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

Tosta de secreto ibérico con Foie Micuit y lascas de tomate seco al sol de mar.

Dados de patata con crema suave de roquefort y virutas de bacon.

Crujientes de pollo crispy al curry ahumado.

Plato a elegir.

- Solomillo ibérico con crema de setas.
- Lomo de bacalao gratinado con suave muselina de ajo y verduras de temporada.
- 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 30.00 €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 - 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 surtido de panes.

Entrantes.

Ensalada de mousse de foie y rulo de queso de cabra caramelizado al px.

Tataki de atún con huevas de trucha y salsa teriyaki.

Crujientes de embutido de Ontinyent.

Caldereta de Gambón al ajillo Premium.

Plato a elegir.

- Entrecote de buey.
- Dorada a la espalda con verduras de temporada
- Arroz del día...

Postre a elegir.

- Piña, sablé de galleta, helado de coco y lascas de chocolate.
- Helado de Turrón con sablé de galleta y crundies de chocolate.
- 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 32.00 €ur

Tarta de Moka y Galleta casera para celebraciones + 2.25 €/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 - administra@aitanarestaurant.es



tresevents by aitana



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



MENÚ PLATO 4

Snacks salados y surtido de panes.

Entrantes.

Jamón ibérico y queso de oveja.

Tosta de Sardina ahumada con mézclum de hojas de ensalada, dulce de tomate y lascas de parmesano.

Atadillo de sepia con jamón de bodega y crema de piquillos.

Croquetas de Rabo de toro con cecina Gallega.

Plato a elegir.

- Solomillo de buey.
- Lubina a la espalda con verduras de temporada
- Arroz del día...

Postre a elegir.

- Coulant de Chocolate con helado y crundies de chocolate.
- 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 35.00 €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 - administra@aitanarestaurant.es



tresevents by aitana