



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



PROPUESTA MENÚS PARA GRUPOS´25
Pres 0725

1.0

Menú 1 Niños.

ENTRANTES AL CENTRO

Papas, Aceitunas Rellenas y pan.
Crujientes de pollo crispy y salsa bbq.

PLATO A ELEGIR

Arroz del día...
Lomo fresco con patatas y huevo.
Burguer "Aitana Kids" con doble búrguer de pollo y patatas.
Nuguetts con patatas y salsa bbq.
Spaguettis con salsa tomate y queso.

POSTRE A ELEGIR

Helado de Vainilla y Cookies.

BEBIDA Y BODEGA

Puesta en mesa de botellas de agua mineral
1 Refresco por comensal.

PRECIO POR NIÑO 18.00 €ur.

Menú 2 Niños.

ENTRANTES AL CENTRO

Papas, Aceitunas Rellenas y pan.
Calamares a la romana.
Crujientes de pollo crispy y salsa bbq.

PLATO A ELEGIR.

Arroz del día...
Lomo fresco con patatas y huevo.
Burguer "Aitana Kids" con doble búrguer de pollo y patatas
Nuguetts con patatas y salsa bbq.
Spaguettis con salsa tomate y queso.

POSTRE A ELEGIR

Helado de Vainilla y Cookies.

BEBIDA Y BODEGA

Puesta en mesa de botellas de agua mineral.
1 Refresco por comensal.

PRECIO POR NIÑO 20.00 €ur.

*** menú valido para mesa completa y mínimo 4 comensales, de no ser 4 se facturará aparte.*

Menú 3 – Picaeta Tradicional

Snacks salados y tostadas con tomate y alioli.

ENTRANTES AL CENTRO.

Mezclum de hojas de ensalada con virutas de solomillo de pollo y salsa pesto.
Tostas de pericana seca y capellan.
Patatas bravas con nuestra salsa secreta y alioli del mortero.
Alitas de pollo marinadas con salsa bbq y mostaza a la antigua.
Crujientes de pollo crispy al curry ahumado.
Caldereta de albóndigas de carne caseras.

POSTRE A ELEGIR.

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

BEBIDA Y BODEGA.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Damm Presión) – Vino tinto y blanco a especificar en el momento de la contratación. – Cafés e Infusiones.

PRECIO POR COMENSAL 28.00 €ur

*** menú valido para grupos a partir de 20 pax – Los vinos no descritos en el menú serán abonados aparte – Licores no incluidos, elaboración de cremaets supl 1.00 €ur.*

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 el consumo se cobrarán en el acto a quien las solicite o en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario. En cuanto al servicio de Tartas para celebraciones podemos cambiar el postre por nuestra Tarta de Moka y Galletas o bien servir tartas externas de algún obrador tradicional siempre presentando el ticket correspondiente +0.80 €ur/comensal. Las tartas realizadas por particulares o compradas en grandes superficies comerciales no se servirán. – Disculpen las molestias.

ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGINA 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



PROPUESTA MENÚ PARA GRUPOS´25
Pres 0725

Menú 4 – Entrantes

Snacks salados y tostadas con tomate y alioli.

ENTRANTES AL CENTRO.

Tosta de pan de cristal con jamón ibérico y brotes frescos.

Ensalada de Canonigos con salmón ahumado y tomates a las 2 texturas.

Raviolis crujientes rellenos de secreto y jamón de bodega al px.

Tallarines de sepia con alioli de azafrán y crujiente de pistacho.

Wok de pollo thai con sesamo, soja y verduras de temporada.

Pulled pork bao *(delicioso bao con nuestra carne de costillar a la bbq y miel).*

POSTRE A ELEGIR.

Nuestra cheesecake con coulis de frambuesa y sablé de galleta.

Brownie de Chocolate y helado de vainilla al bourbon.

Crema de yogur, nueces y miel.

Piña Natural

BEBIDA Y BODEGA.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Damm Presión) – Vino tinto y blanco a especificar en el momento de la contratación. – Cafés e Infusiones.

Precio por comensal 30.00 (iva incluido).

**** menú valido para grupos a partir de 20 pax – Los vinos no descritos en el menú serán abonados aparte – Licores no incluidos, elaboración de cremaets supl 1.00 €.**

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 el consumo se cobrarán en el acto a quien las solicite o en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario. En cuanto al servicio de Tartas para celebraciones podemos cambiar el postre por nuestra Tarta de Moka y Galletas o bien servir tartas externas de algún obrador tradicional siempre presentando el ticket correspondiente +0.80 €/comensal. Las tartas realizadas por particulares o compradas en grandes superficies comerciales no se servirán. – Disculpen las molestias.

ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGI A 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



PROPUESTA MENÚS PARA GRUPOS´25
Pres 0725

Menú 5 – Arroz o Fideuá????

Snacks salados y cestas de pan.

ENTRANTES AL CENTRO.

Tosta de Mango y Aguacate con langostinos al estilo Cajun.
Mojama con escalibada de pimiento, cebolla, berenjena y bacalao.
Patatas con nuestra crema suave de roquefort y virutas de bacon.
Croquetas de rabo de toro y cecina gallega.

ARROZ O FIDEUA (max. dos clases de arroz o fideua por mesa – siempre superior a 6 raciones cada paella)

Paella Valenciana
Arroz a banda
Fideuá con frutos del mar
Arroz o Fideuá con costillas, pelotas y ajitos tiernos
Arroz o Fideuá con secreto ibérico y ajitos tiernos
Arroz o Fideuá con frutos del mar y tinta de calamar
Arroz o Fideuá con bacalao y ajitos tiernos
Arroz o Fideuá del “Senyoret”
Arroz o Fideuá con Rape, langostinos y ajitos tiernos
Arroz o Fideuá con Sepia, rape y langostinos
Arroz o Fideuá con pulpo y langostinos
Arroz o Fideuá con sepia y boquerones
Arroz o Fideuá con sepia, alcachofas y langostinos
Arroz o Fideuá con cigalas, calamares y ajitos tiernos +1.00 €
Paella o Fideuá Veggie con verduras de temporada +1.00 €
Arroz seco o Fideuá con bogavante ¼ +3.00 €
Arroz o Fideuá con sepia y gamba listada +3.00 €
Arroz o Fideuá con pato, boletus y foie micuit +4.00 €

POSTRE A ELEGIR.

Tarta casera de moka y galleta con crundies de chocolate.
Crema de yogur, nueces y miel.
Piña Natural

BEBIDA Y BODEGA.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Damm Presión) – Vino tinto y blanco a especificar en el momento de la contratación. – Cafés e Infusiones.

Precio por comensal 32.50 €ur (iva incluido).

**** menú valido para grupos a partir de 20 pax – Los vinos no descritos en el menú serán abonados aparte – Licores no incluidos, elaboración de cremaets supl 1.00 €ur.**

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 el consumo se cobrarán en el acto a quien las solicite o en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario. En cuanto al servicio de Tartas para celebraciones podemos cambiar el postre por nuestra Tarta de Moka y Galletas o bien servir tartas externas de algún obrador tradicional siempre presentando el ticket correspondiente +0.80 €ur/comensal. Las tartas realizadas por particulares o compradas en grandes superficies comerciales no se servirán. – Disculpen las molestias.

ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGINA 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



PROPUESTA MENÚS PARA GRUPOS´25
PRES 0725

Menú 6 – Plato a elegir.

Snacks salados y cestas de pan.

ENTRANTES AL CENTRO.

Tosta de pan de cristal con jamón ibérico, brotes frescos y escamas de granna padanno.
Ensalada de Mousse de foie con rulo de queso de cabra caramelizado al px.
Raviolis crujientes rellenos de secreto de cerdo duroc y jamón de bodega.
Sepión con ajillo de gambas o almejas.

PLATO A ELEGIR.

- Secreto de cerdo duroc a las dos cocciones con salsa sweetchilly y patatas.
- Bacalao gratinado con suave muselina de ajo y verduritas de temporada.
- Arroz del día...

POSTRE A ELEGIR.

- Helado de cremaet “València” sobre base de sablé de galleta y crundies de chocolate.
- Mil hojas rellenos de crema pastelera y helado de leche merengada.
- Piña, helado de coco y sablé de galleta.

BEBIDA Y BODEGA.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Damm Presión) – Vino tinto y blanco a especificar en el momento de la contratación. – Cafés e Infusiones.

Precio por comensal 35.00 €ur (iva incluido).

**** menú valido para grupos a partir de 20 pax – Los vinos no descritos en el menú serán abonados aparte – Licores no incluidos, elaboración de cremaets supl 1.00 €ur.**

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 el consumo se cobrarán en el acto a quien las solicite o en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario. En cuanto al servicio de Tartas para celebraciones podemos cambiar el postre por nuestra Tarta de Moka y Galletas o bien servir tartas externas de algún obrador tradicional siempre presentando el ticket correspondiente +0.80 €ur/comensal. Las tartas realizadas por particulares o compradas en grandes superficies comerciales no se servirán. – Disculpen las molestias.

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



PROPUESTA MENÚ PARA GRUPOS´25
Pres 0725

Menú 7 – Plato a elegir.

Snacks salados y cestas de pan.

ENTRANTES AL CENTRO.

Ensalada de ventresca de atún con crujientes de maíz y frutos del mar.
Steack Brioché *"Delicioso brioche con steack tartar y nuestra deliciosa salsa secreta"*
Raviolis crujientes rellenos de secreto y jamón de bodega al px.
Atadillo de sepia con jamón de bodega y crema de piquillos.

PLATO A ELEGIR.

Entrecote de ternera de lomo alto (300 grs/aprox)
Dorada a la espalda con verduras de temporada.
Arroz del día...

POSTRE A ELEGIR.

Tarta de horchata y fartons.
Helado Corte de Turrón y crundies de chocolate.
Piña Natural

BEBIDA Y BODEGA.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Damm Presión) – Vino tinto y blanco a especificar en el momento de la contratación. – Cafés e Infusiones.

Precio por comensal 38.00 € (iva incluido).

* menú válido para grupos a partir de 20 pax – Los vinos no descritos en el menú serán abonados aparte – Licores no incluidos, elaboración de cremaets supl 1.00 €.

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 el consumo se cobrarán en el acto a quien las solicite o en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario. En cuanto al servicio de Tartas para celebraciones podemos cambiar el postre por nuestra Tarta de Moka y Galletas o bien servir tartas externas de algún obrador tradicional siempre presentando el ticket correspondiente +0.80 €/comensal. Las tartas realizadas por particulares o compradas en grandes superficies comerciales no se servirán. – Disculpen las molestias.

ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGINA 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.

NOTAS...

SEGÚN NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS Y SISTEMA DE APPCC UTILIZADO POR NUESTRO RESTAURANTE QUEDA PROHIBIDO EL CONSUMO DE TARTAS NO ELABORADAS POR NOSOTROS O POR OBRADORES ARTESANOS DE ONTINYENT. PARA ESTOS ÚLTIMOS SE ESTABLECE UN COSTE DE SERVICIO DE 0.80 € POR COMENSAL.

NO SERVIREMOS TARTAS REALIZADAS POR LOS CLIENTES ASÍ COMO REALIZADAS EN GRANDES SUPERFICIES COMERCIALES.

**EL HORARIO DE LOS SERVICIOS ESTIPULADO PARA LAS CELEBRACIONES SERÁN.:
PARA CENAS HASTA LAS 1.00h y COMIDAS HASTA LAS 17.30h.**

**TODOS NUESTROS MENÚS SON ADAPTABLES A CUALQUIER INTOLERANCIA O ALERGINA.
AVISENOS CON ANTERIORIDAD PARA UNA MEJOR ORGANIZACIÓN Y SERVICIO.**

MENÚS VALIDOS PARA UN MÉS DESDE LA FECHA DE ENTREGA.



www.aitanarestaurant.es - administra@aitanarestaurant.es



tresevents by aitana