

ALBAL 1967



MEDITERRÁNEO

- RESTAURANTE - SALONES - JARDÍN -



"El lugar donde viven las fallas"

Salones Mediterráneo
Ctra. Real de Madrid s/n, Albal
Info. 961.263.299 - 656.414.983

MENÚ 1

APERITIVO FALLERO (ENTRANTE INDIVIDUAL)

JAMÓN RESERVA DE BODEGA
QUESO MANCHEGO SEMICURADO
CAÑA DE LOMO
AJOARRIERO TRADICIONAL
FOCACCIA DE TOMATE CON LOMO DE ORZA Y
AJOACEITE
ENSALADA DE TOMATE CON CABALLA, ALBAHACA
Y OLIVAS NEGRAS
PINCHO DE TOMATE CHERRY CON QUESO FRESCO

PLATO PRINCIPAL

ARROZ DEL SEÑORET
O
PAELLA VALENCIANA

POSTRE

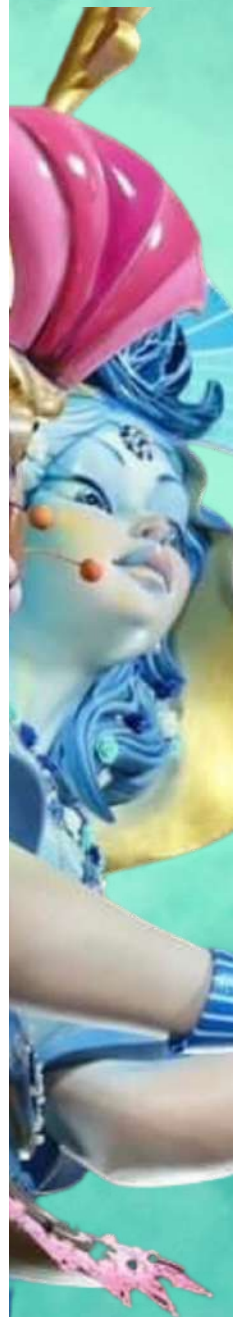
TARTA DE CHOCOLATE TEMPLADA

CAFÉ EXPRÉS E INFUSIONES

BODEGA

VINO BLANCO FINCAS DEL MAR CHARDONNAY
VINO TINTO FYA TINAJA COSECHA

36,30€ I.V.A. INCLUIDO



ALBAL 1967



MEDITERRÁNEO

- RESTAURANTE - SALONES - JARDÍN -

MENÚ 2

ENTRANTE CENTRO MESA (A ELEGIR 3)

SURTIDO DE IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO
SEMICURADO

ESGARRAET TÍPICO VALENCIANO

NIDOS DE COL AGRIDULCE CON MEJILLONES EN
ESCABECHE

CROQUETÓN DE BOLETUS SOBRE HUMUS CASERO
ANILLA DE CALAMAR CON TEMPURA SECA SOBRE
AJOARRIERO TRADICIONAL

MELOSO DE MANITAS IBÉRICAS CRUJIENTE

PLATO PRINCIPAL

PAELLA DE FIDEOS MELOSOS

O

PAELLA DE COSTILLAS Y SETAS

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE

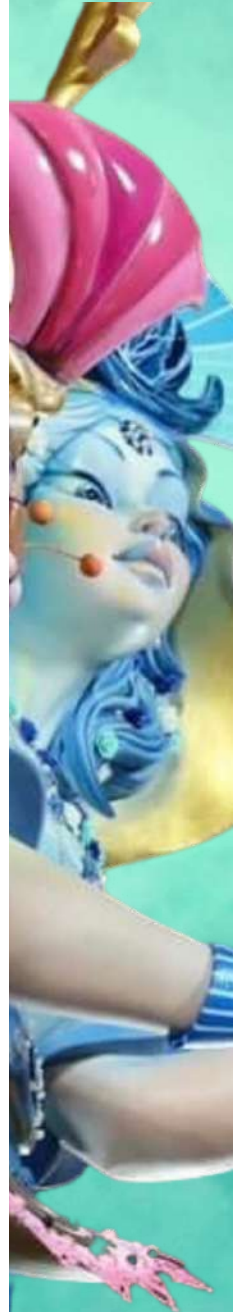
CAFÉ EXPRÉS E INFUSIONES

BODEGA

VINO BLANCO FINCAS DEL MAR CHARDONNAY

VINO TINTO FYA TINAJA COSECHA

36,30€ I.V.A. INCLUIDO



ALBAL  1967
MEDITERRÁNEO

- RESTAURANTE - SALONES - JARDÍN -

MENÚ 3

APERITIVO FALLERO (ENTRANTE INDIVIDUAL)

JAMÓN RESERVA DE BODEGA
QUESO MANCHEGO SEMICURADO
CAÑA DE LOMO
AJOARRIERO TRADICIONAL
FOCACCIA DE TOMATE CON LOMO DE ORZA Y
AJOACEITE
ENSALADA DE TOMATE CON CABALLA, ALBAHACA
Y OLIVAS NEGRAS
PINCHO DE TOMATE CHERRY CON QUESO FRESCO

PLATO PRINCIPAL

EMPERADOR CON SALSA MARINERA Y MOLLA
DE MEJILLÓN
O
SECRETO IBÉRICO CONFITADO AL HORNO CON
PATATAS PANADERAS

POSTRE

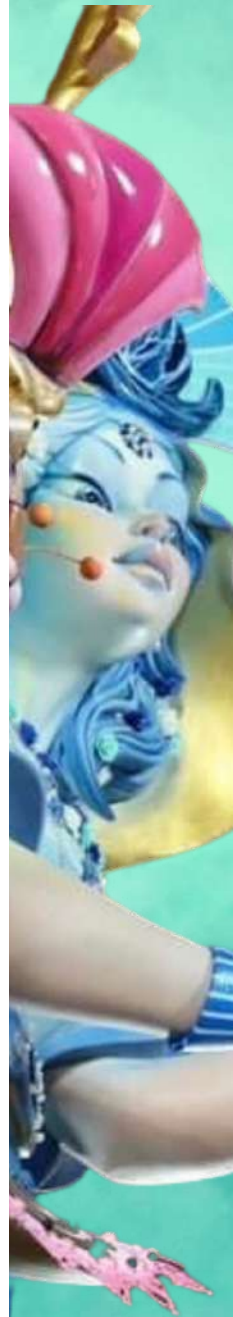
GOLOSO DE CALATRAVA

CAFÉ EXPRÉS E INFUSIONES

BODEGA

VINO BLANCO FINCAS DEL MAR CHARDONNAY
VINO TINTO FYA TINAJA COSECHA

37,40€ I.V.A. INCLUIDO



ALBAL 1967



MEDITERRÁNEO

- RESTAURANTE - SALONES - JARDÍN -

MENÚ 4

APERITIVO FALLERO (ENTRANTE INDIVIDUAL)

JAMÓN RESERVA DE BODEGA
QUESO MANCHEGO SEMICURADO
CAÑA DE LOMO

AJOARRIERO TRADICIONAL

FOCACCIA DE TOMATE CON LOMO DE ORZA Y
AJOACEITE

ENSALADA DE TOMATE CON CABALLA, ALBAHACA
Y OLIVAS NEGRAS

PINCHO DE TOMATE CHERRY CON QUESO FRESCO

PLATO PRINCIPAL

MERLUZA EN SALSA VERDE CON ESPÁRRAGOS
Y GUISANTES

O

CONFIT DE PATO CON SALSA DE FRESAS Y
PATATAS A LO POBRE

POSTRE

COLUANT DE CHOCOLATE

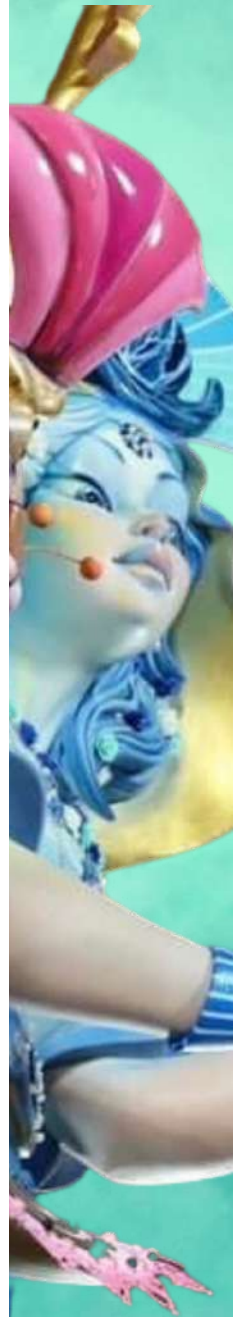
CAFÉ EXPRÉS E INFUSIONES

BODEGA

VINO BLANCO FINCAS DEL MAR CHARDONNAY

VINO TINTO FYA TINAJA COSECHA

37,40€ I.V.A. INCLUIDO



ALBAL 1967



MEDITERRÁNEO

- RESTAURANTE - SALONES - JARDÍN -

MENÚ 5

ENTRANTE CENTRO MESA (A ELEGIR 3)

JAMÓN RESERVA DE BODEGA Y QUESO
MANCHEGO SEMICURADO
ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA CON
TARTAR DE TOMATE Y CABALLA
NIDOS DE COL AGRIDULCE CON MEJILLONES EN
ESCABECHE
CROQUETÓN DE BOLETUS SOBRE HUMUS CASERO
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO
TOSTA DE CALBACÍN CON LOMO IBÉRICO AL
CARAMELO

PLATO PRINCIPAL

DELICIAS DEL CANTÁBRICO CON SALSA DE
ALMENDRAS Y COLA DE GAMBÓN
O
CARRILLADA IBÉRICA CONFITADA CON PATATA
PANADERA

POSTRE

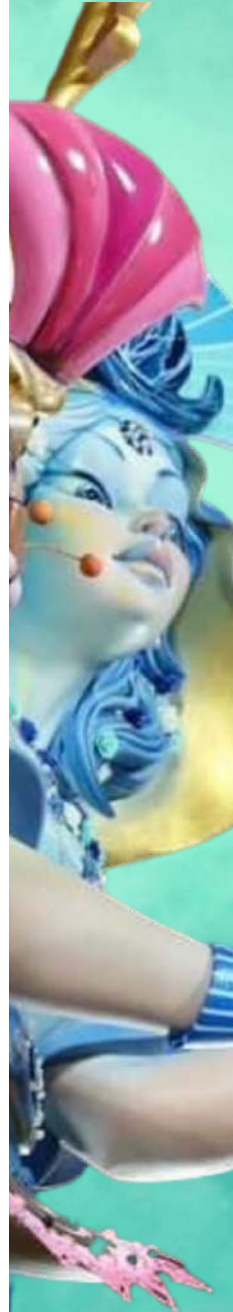
TARTA DE CHOCOLATE TEMPLADA

CAFÉ EXPRÉS E INFUSIONES

BODEGA

VINO BLANCO FINCAS DEL MAR CHARDONNAY
VINO TINTO FYA TINAJA COSECHA

37,40€ I.V.A. INCLUIDO



MENÚ VEGETARIANO

ENTRANTE INDIVIDUAL

ENSALADA VEGETARIANA
CREMA DE VERDURAS

PLATO PRINCIPAL

PARRILLADA DE VERDURAS SELECTAS

POSTRE

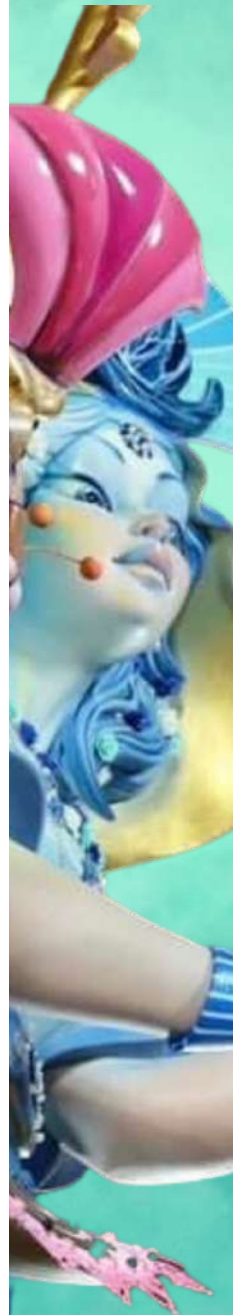
FRUTA DE TEMPORADA

CAFÉ EXPRÉS E INFUSIONES

BODEGA

VINO BLANCO FINCAS DEL MAR CHARDONNAY
VINO TINTO FYA TINAJA COSECHA

37,40€ I.V.A. INCLUIDO



MENÚ INFANTIL 1

ENTRANTE INDIVIDUAL

NUGGETS DE POLLO
CROQUETAS DE JAMÓN
CALAMARES REBZADOS

PLATO PRINCIPAL

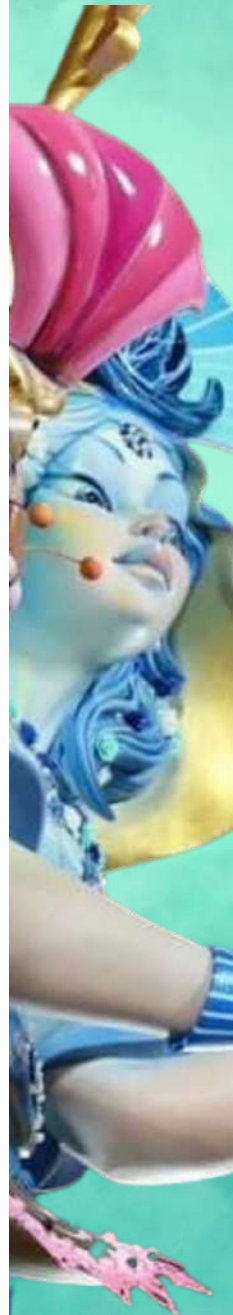
PAELLA VALENCIANA DESHUESADA

POSTRE

CONO DE HELADO

AGUA Y REFRESCOS

19,80€ I.V.A. INCLUIDO



MENÚ INFANTIL 2

ENTRANTE INDIVIDUAL

JAMÓN RESERVA DE BODEGA
QUESO MANCHEGO SEMI CURADO
SALCHICHÓN CULAR
MINI PIZZA

PLATO PRINCIPAL

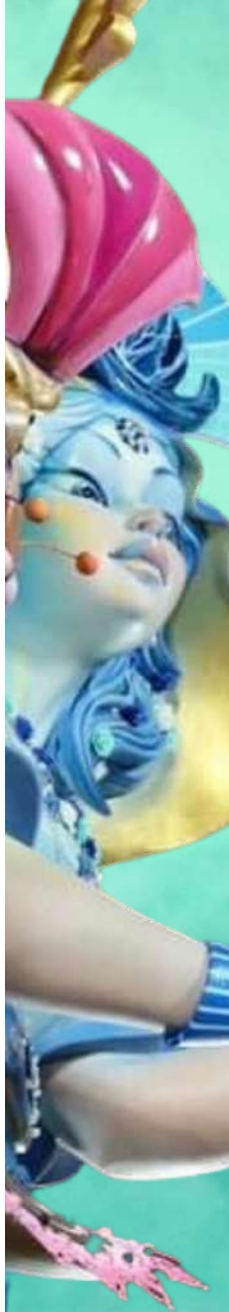
LOMO A LA MADRILEÑA CON PATATAS

POSTRE

CONO DE HELADO

AGUA Y REFRESCOS

19,80€ I.V.A. INCLUIDO



CONDICIONES GENERALES

- LOS MENÚS 1 Y 2 Y MENÚ INFANTIL 1 SOLO ESTARÁN DISPONIBLES EN EL TURNO DE MEDIO DÍA.
- EL ALQUILER DEL ESCENARIO SON 1.600€ + I.V.A. DONDE SE PAGARÁ SIEMPRE 600€ + IVA Y LOS 1.000€ + I.V.A. RESTANTES EN FUNCIÓN DEL NÚMERO DE COMENSALES. (SIENDO 100 COMENSALES NO SE PAGARÁN LOS 1.000€ + I.V.A. RESTANTES).
- DISPONIBILIDAD DE DOS ESCENARIOS.
- AÑADIR CAVA AL MENÚ SERÁ 1,10€ POR PERSONA Y AÑADIR SORBETE 2,75€ POR MENÚ.
- ADAPTAMOS LOS MENÚS POR ALERGIAS E INTOLERANCIAS PREVIO AVISO.
- EL PRECIO DE LA DISCOMÓVIL SON 300€ + I.V.A. EL TURNO DE NOCHE FINALIZA A LAS 3:00H Y EL TURNO DE MEDIO DÍA A LAS 19:00H.
- LA RESERVA DE LA FECHA Y SALÓN SE REALIZARÁ PREVIO PAGO DE 300€ DE SEÑAL.

