



MENÚS DE EMPRESA

2023



Salones Mediterráneo
Ctra. Real de Madrid S/N, Albal
Info. 961.263.299 - 656.414.983



MENÚ 1

APERITIVO MEDITERRÁNEO (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

GOLOSO DE CALATRAVA

CAFÉ EXPRÉS E INFUSIONES

BODEGA

VINO BLANCO FINCAS DEL MAR CHARDONNAY
VINO TINTO FYA TINAJA COSECHA
CAVA DOMINIO DE CALLES

38,50€ I.V.A. INCLUIDO



MENÚ 2

APERITIVO MEDITERRÁNEO (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
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
CAVA DOMINO DE CALLES

38,50€ I.V.A. INCLUIDO



MENÚ 3

APERITIVO MEDITERRÁNEO (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

PAELLA DE ROJOS
O
PAELLA DE PATO, SETAS Y FOIE

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE

CAFÉ EXPRÉS E INFUSIONES

BODEGA

VINO BLANCO FINCAS DEL MAR CHARDONNAY
VINO TINTO FYA TINAJA COSECHA
CAVA DOMINIO DE CALLES

41,80€ I.V.A. INCLUIDO



MENÚ 4

APERITIVO MEDITERRÁNEO (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

BACALAO AL PIL PIL CON BRUNOISSE DE
VERDURAS Y SETAS
O
CARRILLADA IBÉRICA CONFITADA CON PATATA
PANADERA

POSTRE

COLUANT DE CHOCOLATE

CAFÉ EXPRÉS E INFUSIONES

BODEGA

VINO BLANCO FINCAS DEL MAR CHARDONNAY
VINO TINTO FYA TINAJA COSECHA
CAVA DOMINIO DE CALLES

41,80€ I.V.A. INCLUIDO



MENÚ 5

ENTRANTE CENTRO MESA

JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO Y QUESO
MANCHEGO CURADO

ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA CON VENTRESCA DE
ATÚN, SALMÓN AHUMADO Y TOMATE VALENCIANO
CALAMAR DE PLAYA A LA ANDALUZA SOBRE AJOARRIERO

PLATO PRINCIPAL

LUBINA CON AJOS TIERNOS, ESPÁRRAGOS Y
REDUCCIÓN DE MÓDENA

O

SOLOMILLO IBÉRICO AL FOIE CON CALABACÍN RELLENO

POSTRE

TIRAMISÚ DE HORICHATA CON GOMINOLAS DE LIMÓN

CAFÉ EXPRÉS E INFUSIONES

BODEGA

VINO BLANCO FINCAS DEL MAR CHARDONNAY
VINO TINTO FYA TINAJA COSECHA
CAVA DOMINIO DE CALLES

49,50€ I.V.A. INCLUIDO



MENÚ INFANTIL

ENTRANTE INDIVIDUAL

NUGGETS DE POLLO

CROQUETAS DE JAMÓN

CALAMARES REBZADOS

PLATO PRINCIPAL

PAELLA VALENCIANA DESHUESADA

O

LOMO A LA MADRILEÑA CON PATATAS

POSTRE

CONO DE HELADO

AGUA Y REFRESCOS

22€ I.V.A. INCLUIDO



CONDICIONES GENERALES

- LOS MENÚS 1 Y 3 SOLO ESTARÁN DISPONIBLES EN EL TURNO DE MEDIO DÍA.
- AÑADIR SORBETE SERÁN 2,75€ POR MENÚ.
- ADAPTAMOS LOS MENÚS POR ALERGIAS E INTOLERANCIAS PREVIO AVISO.
- OPCIÓN DE CÓCTEL DE BIENVENIDA PRECIO A CONSULTAR.
- EL PRECIO DE LA DISCOMÓVIL A CONSULTAR (EL TURNO DE NOCHE FINALIZA A LAS 3:00H Y EL TURNO DE MEDIO DÍA A LAS 19:00H).
- PRECIO COMBINADO 6€ Y REFRESCO O CERVEZA 2,50€.
- LA RESERVA DE LA FECHA Y SALÓN SE REALIZARÁ PREVIO PAGO DE 300€ DE SEÑAL.