

PROPUESTA 1 MENÚ GRUPO

NOVIEMBRE - DICIEMBRE 2023

Entrantes : En centro de mesa

- Croqueta de Brandada de bacalao y croqueta de jamón ibérico: *una unidad de cada por persona*
- Ensaladilla CAPRIXO: patata, zanahoria, atún, gambón, crujiente de ajo , piparras y polvo de aceituna
- Berenjena a la llama: burratina, tomates semisecos, melaza de frutos secos y crujiente de albahaca
- Camembert en panko frito, con mermelada casera de frutos del bosque
- Chipirones a la cazuela con adámame, cebolla caramelizada, salsa mery y polvo de jamón

Principales : A elegir entre

- Entrecot de Black Angus a la parrilla de 300gr, con patatas al romero y pimientos del padrón.
a compartir entre 2 comensales
- Dorada a la llama sobre cama de parmentier de achiote, tomates Cherry confitados, alcachofas, tajada y tierra ibérica

Solo en servicio de comidas: mínimo 4 pers y un solo tipo de arroz por mesa

- Arroz al señoret
- Paella valenciana

Postres:

- Degustación de postres en centro de mesa
 - Torrija de chocolate blanco y coco, caramelizada al tofe con merengue
 - Ensaimada crujiente con crema de horchata, crumble de cassalla y helado de turrón
 - Tarta de queso de oveja valenciano con mermelada de frutos rojos al vino tinto

Bebida :

- Vino tinto rioja (1)
- Vino blanco verdejo Rueda (1)
- Agua/refresco/cerveza (2)
 - * (1) : 1 botella de vino para cada 4 comensales
 - * (2) : 1 consumición no premium por persona

Café o infusión

Precio: 35€ por persona
IVA incluido

*Menú sujeto a cambios – No disponible el día de navidad ni en noche vieja (consultar menús especiales)

CAPRIXO GASTROBAR RESTAURANTE

Plaza Vicente Badia y Marín 11 bajo, Valencia

Tel: 682044957