

## PROPUESTA 2 MENÚ GRUPO

NOVIEMBRE-DICIEMBRE 2023

### Entrantes : En centro de mesa

- Churro de aguacate con kimchi y alioli de ajo asado
- Croqueta de setas y croqueta de jamón ibérico: *una unidad de cada por persona*
- Foie con manzana caramelizada, quenelle de especiados y tostaditas al romero
- Berenjena a la llama: burratina, tomates semisecos, melaza de frutos secos y crujiente de albahaca
- Pulpo a la parrilla, mojo canario, parmentier y aceite de pimentón de la vera

### Principales : A elegir entre

- Entrecot de Black Angus a la parrilla de 350gr, con patatas al romero y pimientos del padrón. *a compartir entre 2 comensales*
- Lingote de ossobuco desmenuzado con culis de tuétano y ciruela sobre parmentier y lascas de castaña
- Salmón salvaje a las hierbas, sobre puré de apio bola, y tomates cherry confitados

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

- Arroz al señoret
- Arroz de pato boletus y foie
- 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 crianza (1)
- Vino blanco verdejo Rueda (1)
- Agua/refresco/cerveza (2)
  - \* (1) : 1 botella de vino para cada 3 comensales
  - \* (2) : 2 consumiciones no premium por persona

### Café o infusión

**Precio: 45€ 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**