

MENÚ 1 (Grupos)

ENTRANTES

- QUESO CRUJIENTES CON ARÁNDANOS.
 - PUNTILLAS
 - CHIPIRONES CON HABITAS BABY
 - CALAMARES.
 - REVUELTO DE GULAS CON GAMBAS
 - REVUELTO DE SETAS CON JAMÓN IBÉRICO.
 - CROQUETÓN DE BOLETUS CON ACEITE DE TRUFA NEGRA.
 - CROQUETA DE JAMÓN.
- (2 ENTRANTES CENTRO MESA A COMPARTIR)

PLATO PRINCIPAL

- PAELLA VALENCIANA POLLO Y CONEJO
 - PAELLA ARROZ A BANDA.
 - ARROZ MELOSO CANGREJO
- (1 PLATO POR COMENSAL)
(MÍNIMO 2 RACIONES POR ARROZ)
(MÁXIMO 2 ARROCES POR MESA)

POSTRE

- BANDEJAS DE POSTRE CASERO (CADA 4 PERSONAS CENTRO MESA)

CAFÉS.

(BEBIDA A PARTE)

- MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONAS MÍNIMO.
- CUALQUIER ENTRANTE Y PLATO PRINCIPAL QUE HAYA EN CARTA SE PODRÁ ELEGIR CON UN SUPLEMENTO.

TODAS LAS CONSUMICIONES, COPAS, LICORES SERVIDOS ANTES Y DESPUÉS DE LA COMIDA SERÁN ABONADOS A PARTE.

24€

Restaurante
CASA BORRÁS
COCINA VALENCIANA



MENÚ 2 (Grupos)

ENTRANTES

- QUESO CRUJIENTES CON ARÁNDANOS.
- PUNTILLAS
- CHIPIRONES CON HABITAS BABY Y AJITOS TIERNOS.
- CALAMARES.
- ESGARRAET CON MOJAMA Y MIEL MOSTAZA.
- CLOCHINAS O MEJILLÓN (SEGÚN TEMPORADA).
- REVUELTO DE SETAS CON JAMÓN IBÉRICO.
- REVUELTO DE MORCILLA Y PIÑONES.
- CROQUETÓN DE BOLETUS CON ACEITE DE TRUFA NEGRA.
- CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO.
- FRITURA DE PESCADO

(2 ENTRANTES A ELEGIR CADA 4 COMENSALES CENTRO MESA)

PLATO PRINCIPAL

- PAELLA VALENCIANA POLLO Y CONEJO
- PAELLA DE MARISCO.
- PAELLA DE ARROZ A BANDA.
- ARROZ DE CANGREJO MELOSO.

POSTRE

- BANDEJAS DE POSTRE CASERO (CADA 4 PERSONAS CENTRO MESA)

BODEGA(1 AGUA, 1 CERVEZA, 1 REFRESCO)

CAFÉS.

- MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONAS MÍNIMO.
- CUALQUIER ENTRANTE Y PLATO PRINCIPAL QUE HAYA EN CARTA SE PODRÁ ELEGIR CON UN SUPLEMENTO.

TODAS LAS CONSUMICIONES, COPAS, LICORES SERVIDOS ANTES Y DESPUÉS DE LA COMIDA SERÁN ABONADOS A PARTE.

29€

Restaurante
CASA BORRÁS
COCINA VALENCIANA



MENÚ 3 (Grupos)

ENTRANTES

- QUESO CRUJIENTES CON ARÁNDANOS.
- PUNTILLAS
- CHIPIRONES CON HABITAS BABY Y AJITOS TIERNOS.
- CALAMARES.
- REVUELTO DE GULAS CON GAMBAS.
- REVUELTO DE SETAS CON JAMÓN IBÉRICO.
- CROQUETÓN DE BOLETUS CON ACEITE DE TRUFA NEGRA.
- ALBONDIGAS DE BACALAO.

(3 ENTRANTES A ELEGIR CADA 4 COMENSALES A COMPARTIR CENTRO MESA)

PLATO PRINCIPAL

- PAELLA VALENCIANA POLLO Y CONEJO
- PAELLA DE MARISCO.
- PAELLA DE ARROZ A BANDA.
- ARROZ MELOSO CANGREJOS.
- ARROZ NEGRO.
- ARROZ MELOSO CON CIGALAS, BOLETUS Y ALCACHOFAS.

(1 PLATO A ELEGIR POR COMENSAL, MÍNIMO 2 RACIONES POR ARROZ, MÁXIMO 2 TIPOS DE ARROZ POR GRUPO)

POSTRE

- BANDEJAS DE POSTRE CASERO (CADA 4 PERSONAS CENTRO MESA)

BODEGA;(AGUA, REFRESCO, CERVEZA, VINO TINTO, VINO BLANCO DE LA CASA)

CAFÉS.

- MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONAS MÍNIMO.
- CUALQUIER ENTRANTE Y PLATO PRINCIPAL QUE HAYA EN CARTA SE PODRÁ ELEGIR CON UN SUPLEMENTO.

TODAS LAS CONSUMICIONES, COPAS, LICORES SERVIDOS ANTES Y DESPUÉS DE LA COMIDA SERÁN ABONADOS A PARTE.

32€

MENÚ 4 (Grupos)

ENTRANTES

- QUESO CRUJIENTES CON ARÁNDANOS.
- PUNTILLAS
- CHIPIRONES CON HABITAS BABY Y AJITOS TIERNOS.
- CALAMAR PLAYA.
- ESGARRAET CON MOJAMA.
- TELLINAS.
- ALCACHOFAS, HUEVO CON CRUJIENTE DE JAMÓN. (TEMPORADA)
- CLOCHINAS O MEJILLÓN (SEGÚN TEMPORADA).
- REVUELTO DE SETAS CON JAMÓN IBÉRICO.
- ALBÓNDIGAS DE BACALAO.

(4 ENTRANTES A ELEGIR CADA 4 COMENSALES A COMPARTIR CENTRO MESA)

PLATO PRINCIPAL

- CARRILLADA DE TERNERA CON PARMENTIER D PATATA.
- PALETILLA DE CORDERO DESHUESADA CON PATATA MORADA.
- EMPERADOR CON VERDURITAS.
- RODABALLO CON VERDURAS A BAJA TEMPERATURA.
- PAELLA SENYORET.
- PAELLA ARROZ ROJO CON CARABINEROS.
- ARROZ MELOSO BUEY DE MAR.
- ARROZ MELOSO, CONEJO, BOLETUS, ALCACHOFAS Y FOIE.
- PAELLA SECRETO IBÉRICO, BOLETUS, ALCACHOFAS Y FOIE.

(1 PLATO A ELEGIR POR COMENSAL, MÍNIMO 2 RACIONES POR ARROZ, MÁXIMO 2 TIPOS DE ARROZ POR GRUPO)

POSTRE

- BANDEJAS DE POSTRE CASERO (CADA 4 PERSONAS CENTRO MESA)

BODEGA: (AGUA, REFRESCO, CERVEZA, VINO TINTO, VINO BLANCO DE LA CASA)
CAFÉS.

- MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONAS MÍNIMO.
- CUALQUIER ENTRANTE Y PLATO PRINCIPAL QUE HAYA EN CARTA SE PODRÁ ELEGIR CON UN SUPLEMENTO.

TODAS LAS CONSUMICIONES, COPAS, LICORES SERVIDOS ANTES Y DESPUÉS DE LA COMIDA SERÁN ABONADOS A PARTE.

34€

MENÚ 5 (Grupos)

ENTRANTES

- QUESO CRÚJIENTES CON ARÁNDANOS.
- PUNTILLAS
- CHIPIRONES CON HABITAS BABY Y AJITOS TIERNOS.
- CALAMAR PLAYA.
- ESGARRAET CON MOJAMA.
- TELLINAS.
- ALCACHOFAS, HUEVO CON CRUJIENTE DE JAMÓN.(TEMPORADA)
- CLOCHINAS O MEJILLÓN (SEGÚN TEMPORADA).
- REVUELTO DE SETAS CON JAMÓN IBÉRICO.
- ALBÓNDIGAS DE BACALAO.

(4 ENTRANTES A ELEGIR CADA 4 COMENSALES A COMPARTIR CENTRO MESA)

PLATO PRINCIPAL

- ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE Ô
PAELLA DE BOGAVANTE.

(1 PLATO A ELEGIR POR COMENSAL, MÍNIMO 2 RACIONES POR ARROZ,
MÁXIMO 2 TIPOS DE ARROZ POR GRUPO)

POSTRE

- BANDEJAS DE POSTRE CASERO (CADA 4 PERSONAS CENTRO MESA)

BODEGA; (AGUA, REFRESCO, CERVEZA, VINO TINTO, VINO BLANCO DE LA CASA)
CAFÉS.

- MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONAS MÍNIMO.
- CUALQUIER ENTRANTE Y PLATO PRINCIPAL QUE HAYA EN CARTA SE PODRÁ ELEGIR CON UN SUPLEMENTO.

TODAS LAS CONSUMICIONES, COPAS, LICORES SERVIDOS ANTES Y DESPUÉS DE LA COMIDA SERÁN
ABONADOS A PARTE.

42€

Restaurante
CASA BORRÁS
COCINA VALENCIANA

