



Restaurante Espolín

Menú Espolín

Aperitivo

- .Aperitivo casero de bienvenida.
- .Tabla de pan, all i oli y tomate.

Entrantes

(a elegir uno)

- .Ensalada de tomate valenciano, ventresca de atún, encurtidos y vinagreta de cogollos ahumados con boletus.
- .Puerros braseados con cremoso de burrata, pesto de pistacho, helado de parmesano y migas crujientes.
- .Canelón de pularda con bechamel y trufa rallada. (supl. +3 €)

Principal

(a elegir)

- .Arroz meloso de sepia, boletus y trufa.
- .Carrillera de ternera con cremoso de boniato y verduras.
- .Merluza con puré de chirivía y pak choy. (supl. +3 €)

Postre

(a elegir)

- .Tarta de chocolate con caviaroli.
- .Torrija de brioche glaseada con naranja y helado de leche merengada.
- .Macedonia de frutas.

Bebidas

(incluido por persona)

- Aguas minerales, refrescos y cervezas.
- Vino blanco Eclipse D.O Valencia Verdejo
- Vino tinto Nodus Bobal DO Utiel Requena
- Copa de cava Nodus Plata. D.O. Cava
- Selección de cafés y té.

Apetizer

- .Home made welcome appetizer.
- .Tomato, bread and "all i oli".

Starters

(to choose one)

- .Valencian tomato salad with tuna, pickles and braised lettuce vinaigrette with boletus.
- .Braised leeks with creamy burrata, pistachio pesto, parmesan ice cream and crunchy crum.
- .Poularde cannelloni with bechamel sauce and grated truffle. (supl. +3 €)

Main course

(to choose)

- .Creamy rice with cuttlefish, porcini mushrooms, and truffle.
- .Beef cheek with sweet potato cream and vegetables.
- .Hake with parsnip purée and pak choi. (supl. +3 €)

Dessert

(to choose)

- .Chocolate cake and oil and salt.
- .Glazed brioche "torrija" with orange and meringue ice cream.
- .Fruit salad.

Drinks

(included per person)

- Mineral waters, soft drinks and beers.
- White wine Eclipse D.O Valencia Verdejo
- Red wine Nodus Bobal DO Utiel Requena
- Glass of cava Nodus Plata. D.O. Cava
- Coffees and infusions.

Precio por persona 46€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 10 personas
(número inferior: , suplemento a consultar)

Price per person 46€ (VAT included) | Minimum of services: 10 people
(lower number of diners: supplement on request)

Menú Espolín Luxe

Aperitivo

- .Aperitivo casero de bienvenida.
- .Tabla de pan, all i oli y tomate.

Entrantes

(a compartir)

- .Croqueta de boniato y setas.
- .Gilda gordal de anchoa y boquerón con aliño de manzanilla y mojama de atún.
- .Tiradito de pez limón con leche de tigre de naranja amarga, kumquat, kikos y helado de naranja sanguina.
- .Canelón de pularda con bechamel y trufa rayada.

Principal

(a elegir)

- .Magret de pato con puré ahumado, peras al vino y chalotas
- .Bacalao gratinado con muselina de ajos y piquillos.
- .Arroz meloso de carabineros con boletus y trufa. (supl. +5 €)

Postre

(a elegir)

- .Tarta de queso cremosa con helado de leche merengada.
- .Macedonia de frutas.
- .Lemon mango pie (supl. +2 €)

Bebidas

(incluido por persona)

Agua mineral ,Refrescos ,Cerveza
Vino Blanco Enate 234. D.O Alicante
Vino Tinto Bruno Murciano L'Alegria 2021
Copa de cava Juvé i Camps Rosé
Selección de té e infusiones

Apetizer

- .Home made welcome appetizer.
- .Tomato, bread and "all i oli".

Starters

(to share)

- .Sweet potato and mushrooms croquette.
- .Gilda gordal of anchovy with chamomile dressing and tuna mojama.
- .Lemon fish with bitter orange, tiger ´s milk, kumquat, corn nuts and orange ice cream.
- .Poularde cannelloni with bechamel sauce and grated truffle.

Main course

(to choose)

- .Duck magret with smoked purée, pears in wine and shallots.
- .Cod au gratin with garlic and piquillo pepper mousseline
- .Creamy rice with carabineros prawns, porcini mushrooms and truffle. (sup + 5€)

Dessert

(to choose)

- .Creamy cheesecake with milk meringue ice cream.
- .Seasonal fruit.
- .Lemon mango pie (supl. +2 €)

Drinks

(included per person)

Mineral waters, soft drinks and beers.
White wine Enate 234. D.O Alicante
Red wine Bruno Murciano L'Alegria 2021
Glass of cava Juvé i Camps Rosé
Coffees and infusions.

**Precio por persona 65€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 10 personas
(número inferior: , suplemento a consultar)**

**Price per person 65€ (VAT included) | Minimum of services: 10 people
(lower number of diners: supplement on request)**

Menú Cocktail

Entrantes fríos

- .Gilda de mojama y atún.
- .Gazpachuelo de melón y lima.
- .Bombón de foie con miel y almendra tostada
- .Puerro con cremoso de burrata y pistacho.
- .Brioche con steak tartar y yema ahumada.

Cold starters

- .Gilda with cured tuna and mojama.
- .Melon and lime gazpacho
- .Foie gras bonbon with honey and toasted almond
- .Leek with creamy burrata and pistachio
- .Brioche with steak tartare and smoked egg yolk

Entrantes calientes

- .Mini croqueta de gorgonzola y nueces.
- .Samosas de ternera al curry.
- .Langostino crujiente con mayo sweet chili.
- .Brocheta de pollo yakitori.
- .Mini pan bao con carrillera de ternera.

Hot starters

- .Mini gorgonzola and walnut croquettes.
- .Beef curried samosas.
- .Crispy prawns with sweet chili mayo.
- .Yakitori chicken skewers.
- .Mini bao buns with beef cheek.

Postres

- .Surtido de macarons.
- .Mousse de chocolate.

Desserts

- .Assorted macarons.
- .Chocolate mousse.

Bebidas

Agua mineral, Refrescos ,Cerveza
Vino Blanco Nodus Blanco. D.O. Utiel Requena
Vino tinto Nodus Bobal. D.O. Utiel Requena
Copa de cava Nodus Plata. D.O. Cava:
Selección de té e infusiones

Drinks

Mineral waters, soft drinks and beers.
White wine Nodus Blanco. D.O. Utiel Requena
Red wine Nodus Bobal. D.O. Utiel Requena
Glass of cava Nodus Plata. D.O. Cava:
Coffees and infusions.

Precio por persona 46€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 12 personas
(número inferior, suplemento a consultar)

Price per person 46€ (VAT included) | Minimum of services: 12 people
(lower number of diners: supplement on request)

Opciones

Vegetarianas/vegetarian

Aperitivo

Croqueta de boniato y setas

Apetizer

Sweet potato and mushrooms croquette

Entrantes

(a elegir)

.Ensalada de tomate valenciano, encurtidos y vinagreta de cogollos ahumados con boletus.

.Puerros braseados con cremoso de burrata, pesto de pistacho, helado de parmesano y migas crujientes.

.Ensaladilla con bonito, yema de huevo ahumada, piparras y rosquilletas.

Starters

(to choose one)

.Valencian tomato salad with pickles and braised lettuce vinaigrette with boletus.

.Braised leeks with creamy burrata, pistachio pesto, parmesan ice cream and crunchy crum.

Russian salad with smoked egg yolk, pickles and breadsticks.

Principal

(a elegir)

.Pasta napolitana con albahaca y olivas.

.Huevo a baja temperatura con parmentier de patata y verduras al ajillo.

Risotto de boletus y trufa

Main

(to choose)

.Neapolitan pasta with basil and olives.

.Slow-cooked egg with potato parmentier and garlic vegetables.

.Porcini and truffle risotto.

Postre

(a elegir)

.Tarta de chocolate con caviaroli.

.Torrija de brioche glaseada con naranja y helado de leche merengada.

.Macedonia de frutas.

Dessert

(to choose)

.Chocolate cake and oil and salt.

.Glazed brioche "torrija" with orange and meringue ice cream.

.Fruit salad.

Menú infantil / Children Menu

Entrantes

- .Croquetas de jamón.
- .Nugget de pollo + 3€
- .Calamares andaluza + 3€
- .Surtido ibéricos +3€

Apetizers

- .Ham croquettes.
- .Chicken nuggets + 3€
- .Breaded squid + 3€
- .Iberian cured meats assortment + 3€

Principal (a escoger)

- .Canelones de pollo.
- .Pasta Napolitana.
- .Pizza margarita.
- .Filete de ternera con patatas
fritas de la casa.
- .Pescado del día.
a la plancha con patatas fritas.

Main course (to choose)

- .Chicken cannelloni.
- .Neapolitan pasta.
- .Margherita pizza.
- .Beef steak with fries potatoes.
- .Fish of the day, grilled and served
with fries.

Postres (a escoger)

- .Tarta de chocolate
- .Helado a elegir:
leche merengada
vainilla
cocholate
- .Macedonia

Desserts (to choose)

- .Chocolate cake.
- .Ice cream (choice of):
meringue milk
vanilla
chocolate
- .Fruit salad.

Bebidas

Aguas minerales y refrescos.

Drinks

Mineral water and soft drinks.

Precio por persona 21€ (IVA incluido) | Niños/as hasta 12 años

Price per person 21€ (VAT included) | Kids up to 12 years old

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

CataloniaExcelsior 4*

Carrer de la Barcelonina, 5 |

46002 València

96 351 46 12

cataloniahotels.com

686 863 431

comercial@espolinrestaurante.com