

res
tau
rant
Edén

Peñíscola

Calle Madrid 6

12598 Peñíscola

964 48 04 07

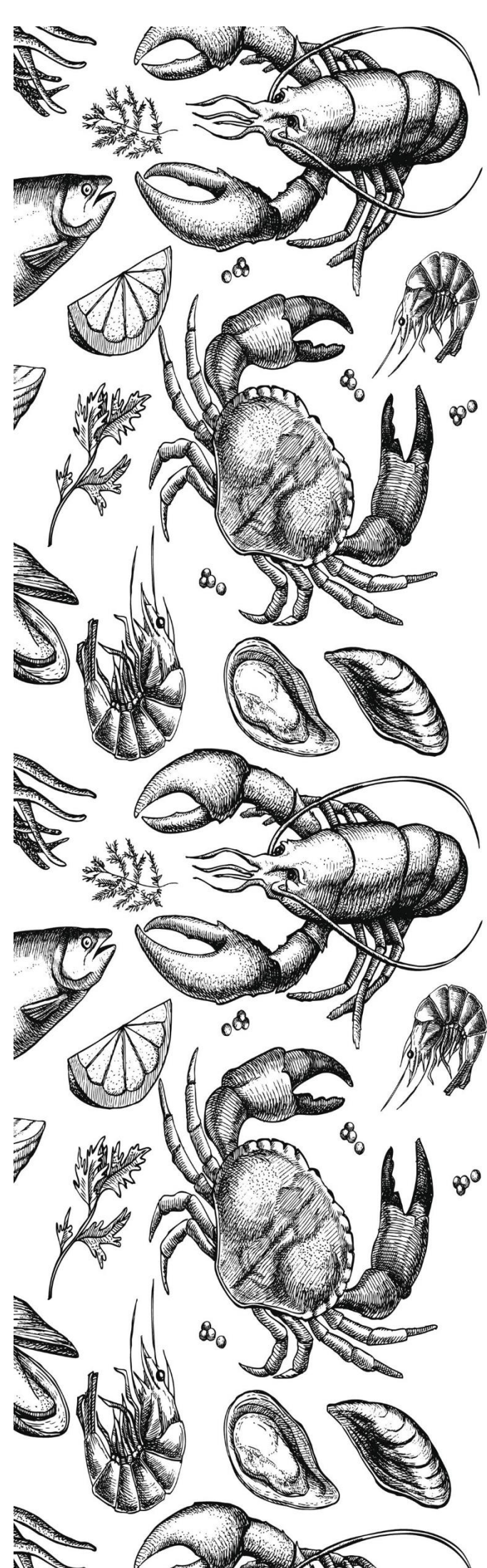
616 97 43 29

*Banquetes
2020*

Bautizos

*Asociaciones
Culturales*

Eventos



Entremés H

Selección de Ibéricos y Queso manchego, Mousse de escalibada (c. mesa 2 pax)
2 Langostinos vapor, Calamares a la Romana, Vieira Roquefeler,
Crujiente Morellano, Pimiento del piquillo relleno de marisco

Entremés I

Jamón Ibérico sobre pan con Tomate, Anchoa con All i oli sobre Tosta Crujiente,
Selección de Ibéricos y Queso manchego, Pulpo a la Gallega, Crujiente Morellano,
Pimiento del piquillo relleno de Brandada de Bacalao,
Vieira Roquefeler

Entremés K

Coctel de Gambas con Piña, Queso Cremoso con mermelada de Tomate del Serenge
Croquetas de Carabineros y Boletus, 2 Langostinos Salteados al Ron,
Calamares a la Romana, Vieira Roquefeler



a elegir uno de este grupo para todos los comensales por igual

Meloso de Cordero asado a baja temperatura y deshuesado al estilo del Maestrat, o
Secreto Ibérico Confitado sobre Parmentier con salsa de asado, o
Rabo de Toro deshuesado con Salsa Jerez, o
Lenguado Meuniere a la Almendra con langostinos, o
Centro de Bacalao Gratinado a la Muselina de Ajo, o
Lubina al Horno sobre Patatas al horno al estilo Mediterráneo, o



Postre a convenir

Aguas Minerales, Refrescos
Vino Bach Blanco, Tinto Rioja Crianza
Cava Codorniu Extra Brut
Café

Precio del menú 35,00 € IVA Incluido
Suplemento de Licor 1,50 € valido para todos los menús

Entremés variado, Escalope con Patatas, Helado y Refrescos
16,00 € valido para todos los menús

Menú Degustación Pebret

Aperitivos en mesa incluyen todos
Coctel de Gambas con Piña
Queso Cremoso con mermelada de Tomate del Serenge
Croqueta de Cocido



a elegir uno de este grupo
Canelón de Frutos del Mar y Erizo, o
Canelón de Bacalo y Alcachofas, o
Canelón de Gallo de Corral y Boletus



a elegir uno de este grupo para todos los comensales por igual
Bacalao a baja Temperatura con Parmentier de Pimiento del Piquillo, o
ó, Pulpo sobre All i Pebre de Alcachoas, o
Crema de Cigalas con Quinoa



a elegir uno de este grupo para todos los comensales por igual
Secreto confitado a Baja Temperatura con Patatas Panadera, o
Meloso de Cordero deshuesado con Salsa de Asado



Postre a convenir

Aguas Minerales, Refrescos
Vino Bach Blanco, Tinto Rioja Crianza
Cava Codorniu Extra Brut
Café

Precio del Menú 35,00 €

Menú Racó Calent

Aperitivos en mesa incluyen todos
Jamón Ibérico pan con tomate
Selección de Ibéricos y Queso manchego
Pulpo con Parmentier de All i Oli
Mil Hojas de Foie y Cecina
Cóctel de Gambas con Piña y Salsa Rosa
Croqueta de Cocido
Croqueta de Carabineros y Boletus



a elegir uno de este grupo para todos los comensales por igual

Crema de Cigalas con Quínoa, ó
Canalones de Gallo de Corral y Boletus
"Arros-sejat Marineró"

Sorbete de Limón, Mojito, Daiquiri de Fresas

a elegir uno de este grupo para todos los comensales por igual

Lenguado Meuniere con langostinos
Bacalao gratinado a la Muselina de Ajo
Lubina al Horno sobre Patatas al horno al estilo Mediterráneo
Secreto Ibérico Confitado sobre Parmentier con salsa de asado
Meloso de Cordero a baja temperatura y deshuesado al estilo del Maestrat



Postre a convenir

Aguas Minerales, Refrescos
Vino Bach Blanco, Tinto Rioja Crianza
Cava Codorniu Extra Brut
Café

Precio del Menú 37,50 € IVA Incluido

A elegir un plato de cada grupo excepto los aperitivos

Entremés H

Selección de Ibéricos y Queso manchego, Mousse de escalibada (c. mesa 2 pax)
2 Langostinos vapor, Calamares a la Romana, Vieira Roquefeler,
Crujiente Morellano, Pimiento del piquillo relleno de marisco

Entremés I

Jamón Ibérico sobre pan con Tomate, Anchoa con All i oli sobre Tosta Crujiente,
Selección de Ibéricos y Queso manchego, Pulpo a la Gallega, Crujiente Morellano,
Pimiento del piquillo relleno de Brandada de Bacalao,
Vieira Roquefeler

Entremés K

Coctel de Gambas con Piña, Queso Cremoso con mermelada de Tomate del Serenge
Croquetas de Carabineros y Boletus, 2 Langostinos Salteados al Ron,
Calamares a la Romana, Vieira Roquefeler



a elegir uno de este grupo para todos los comensales por igual

Lenguado Meuniere con langostinos, o
Centro de Bacalao gratinado a la Muselina de Ajo, o
Rape a la Marinera

Sorbete de Limón, Mojito, Daiquiri de Fresas

Meloso de Cordero asado y deshuesado al estilo del Maestrat, o
Solomillo de Ternera a la Parrilla con guarnición

Postre a convenir

Aguas Minerales, Refrescos
Vino Bach Blanco, Tinto Rioja Crianza
Cava Codorniu Extra Brut
Café

Precio del Menú 42,00 € IVA. Incluido

Menú Degustación Irta

Entrantes

Coctel de Gambas
Pulpo con Parmentier de All i Oli
Mil Hojas de Queso

Crema de Cigalas con Quínoa

Canelón Relleno de Gallo de Masía y Setas

Arroz Meloso de Frutos del Mar

Cordero deshuesado asado al estilo del Maestrat

Postre a convenir

Aguas Minerales, Refrescos
Vino Bach Blanco, Tinto Rioja Crianza
Cava Codorniu Extra Brut
Café

Precio del Menú 45,00 € IVA Incluido

No hay que elegir incluye todos los platos

Postres para todos los menús

Piña Catalana,
Cilindro de Piña Colada y chocolate blanco
Cilindro de Ferrero Rocher,
Copa de Helado Tutti frutti
Couland de Chcolate con Helado de Vainilla
Tarta al gusto con Helado
Delicias del Pastelero (helado, brocheta de fruta, Magnum, Tocinillo)
Mousse de 3 Chocolates

Soliciten información sobre los alérgenos de nuestros platos

Si sus invitados sufren una alergia o intolerancia comuníquelo a la confirmación de los
comensales

Adapatamos los menús a Vegetarianos, Veganos