



res  
tau  
rant  
*Edén*

Peñíscola

Calle Madrid 6  
12598 Peñíscola  
964 48 04 07  
616 97 43 29

*Barqueter sociales*

*Bautizos*

*Eventos*

Entremés H a elegir un ENTREMÉS H,L o K para todos los comensales por igual

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

se puede elegir entre un pescado o una carne el organizador facilitará 3 días antes las carnes y los pescados  
pasando un listado con los nombres y la opción elegida

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, 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  
Opciones el última página

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

Precio del menú 36,00 € IVA Incluido

# 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  
Opciones el última página

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

Precio del Menú 39,50 €

# 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



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 (1 sabor)

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

Lenguado Meuniere a la almendra  
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  
Opciones el última página

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

Precio del Menú 39,50 € IVA Incluido

A elegir un plato de cada grupo excepto los aperitivos

Entremés H a elegir un ENTREMÉS H,L o K para todos los comensales por igual

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 a la Almendra, o  
Centro de Bacalao gratinado a la Muselina de Ajo, o  
Rape a la Marinera

Sorbete de Limón, Mojito, Daiquiri de Fresas (1 sabor)

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

Meloso de Cordero asado y deshuesado al estilo del Maestrat, o  
Canelón de Pato y Pera al vino

Postre a convenir  
Opciones el última página

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

Precio del Menú 45,00 € 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 50,00 € 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

Postre Lemón Pie

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

Suplemento de Licor en café 2,50 € valido para todos los menús

Menú de Niños

Entremés variado ó Canelones Rossini

Escalope con Patatas

Helado y Refrescos

18,00 € valido para todos los menús