



res
tau
rant
Edén

Peñíscola

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

Banquetes 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 H

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 39,50 € IVA Incluido

Menú Pitzells

Entremés individual

2 Langostinos al Vapor

Anchoa con all i oli sobre Blini crujiente

Pimiento del piquillo relleno de brandada de bacalao

Canelón de Queso fresco con crudites y crujiente de maíz tostado



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

Crema de Cigalas con sus acompañamientos, o

Canalones de Gallo de Corral y Boletus, o

Ravioli gigante relleno de pluma Ibérica con base de Parmentier y jugo de asado, o

Arroz meloso de Gambas y Boletus, o

“Arròs del Senyoret”

Sorbete de Limón, Mojito, Daiquiri de Fresas

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

Meloso de Osso-buco deshuesado a baja temperatura con salsa de Vino Garnacha

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 45,00 € IVA Incluido

A elegir un plato de cada grupo excepto los aperitivos

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
Brandada de Bacalao
Cóctel de Gambas con Piña y Salsa Rosa



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

Crema de Cigalas con sus acompañamientos, o
Canalones de Gallo de Corral y Boletus, o
Ravioli gigante relleno de pluma Ibérica con base de Parmentier y jugo de asado, o
Arroz meloso de Gambas y Boletus, o
"Arròs del Senyoret"

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
Meloso de Oso-buco deshuesado a baja temperatura con salsa de Vino Garnacha
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 45,00 € 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 52,00 € IVA. Incluido

Menú Degustación Irta

Entrantes

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

Crema de Cigalas con sus acompañamientos

Canelón Relleno de Gallo de Corral y Boletus

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 60,00 € 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

Coulard de Chocolate con Helado de Vainilla

Tarta al gusto con Helado

Delicias del Pastelero (helado, brocheta de fruta, Magnum, Tocinillo)

Soliciten información sobre los alérgenos de nuestros platos

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

Adaptamos los menús a Vegetarianos, Veganos

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

Menú de Niños

Entremés variado o Canelones Rossini

Escalope con Patatas

Helado y Refrescos

20,00 € valido para todos los menús

[Consulte en la página siguiente la política de modificación de plazas reservadas](#)

Política de modificación de plazas reservadas

Supuesto 1) ENTRE 48 h. y 24 h. ANTES DEL *INICIO DEL BANQUETE

Se cobrará el 50% del importe de las plazas anuladas. Si lo desean (**para llevar) se cobrará el 100% del importe, siempre que se informe que desea este servicio en el momento de la cancelación.

Supuesto 2) MENOS DE 24 h. ANTES DEL *INICIO DEL BANQUETE

Se cobrará el 100% del importe del número de plazas de comensales anuladas. Si lo desean (**para llevar), siempre que se informe que desea este servicio en el momento de la cancelación.

*Banquetes a celebrar a mediodía 14:00 h. noche 21:00 h éstos horarios son para definir el límite de la cancelación (24/48 h.).

El inicio del banquete se pactará con los clientes

**Para llevar al final del servicio.

La comida para llevar, de acuerdo con la legislación sanitaria, deberá estar mantenida en frío en todo momento y al calentarla deberá superar los 75°C, de esta manera se podrá consumir con todas las garantías higiénico sanitarias. Al recoger la comida para llevar, acepta los requisitos higiénicos sanitarios descritos, y acredita que le fue entregada con las mismas condiciones que se le sirvió en el banquete.

El motivo de estas cláusulas, son debido a que las recetas y materias primas utilizadas en éstos menús se elaboran exclusivamente para la realización de los banquetes, no pudiendo ser utilizadas en otros servicios.