

restaurante
Peñíscola
Edén

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



2024 v1

Entremés H a elegir un ENTREMÉS H, L o M 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 L

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 M

Guacamole de aguacate con salmón ahumado, Salmorejo con cecina ahumada
Croquetas de huevos rotos con chorizo, 2 Langostinos Salteados al Ron,
Calamares a la Romana, 2 Gambas a la Parrilla



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
Wellington de ibérico deshuesado con foie y manzana, o
Meloso de Ternera deshuesada con salsa de asado, o
Rape a la Marinera, o
Lenguado Meuniere a la Almendra, o
Centro de Bacalao Gratinado a la Muselina de Ajo, o



Postre a convenir
Opciones el última página

Bodega (de inicio comida a fin de postre)
Aguas Minerales, Refrescos
Vino Blanco Selección Edén, Tinto Rioja Crianza
Cava Codorniu Extra Brut en postre
Café

Precio del menú 42,50 € IVA Incluido

Menú Puerto Azul

Centro mesa 2 personas* y pinceado#

Raviolis de tomate seco y gorgonzola*

#Croquetas de Rabo de Toro

#Calamares a la Romana

#Mil hojas de alcachofas salteadas

Gambas al ajillo*



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

Crema de Cigalas con sus acompañamientos, o

Canalones de asado con bechamel de Boletus, o

Pata de pulpo sobre cremoso de patata y grana padano, o

Arroz meloso de gambas y alcachofas, o

"Arròs del Senyoret"

Sorbete de Limón, Mojito, Daiquiri de Fresas

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

Wellington de ibérico deshuesado con foie y manzana, o

Meloso de Ternera deshuesada con salsa de asado, o

Rape a la Marinera, o

Lenguado Meuniere a la Almendra, o

Centro de Bacalao Gratinado a la Muselina de Ajo, o

Postre a convenir

Opciones el última página

Bodega (de inicio comida a fin de postre)

Aguas Minerales, Refrescos

Vino Blanco Selección Edén, Tinto Rioja Crianza

Cava Codorniu Extra Brut en postre

Café

Precio del Menú 47,50 € IVA Incluido

A elegir un plato de cada grupo excepto los aperitivos

Menú Irta

Aperitivos en mesa incluyen todos

Jamón Ibérico pan con tomate
Selección de Ibéricos y queso manchego
Pulpo con parmentier de "All i Oli"
Guacamole de aguacate con salmón ahumado
Buñuelo de bacalao Orly



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

Crema de Cigalas con sus acompañamientos, o
Canalones de asado con bechamel de Boletus, o
Pata de pulpo sobre cremoso de patata y grana padano, o
Arroz meloso de gambas y alcachofas, o
"Arròs del Senyoret"

Sorbete de Limón, Mojito, Mango (1 sabor)

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
Wellington de ibérico deshuesado con foie y manzana, o
Meloso de Ternera deshuesada con salsa de asado, o
Rape a la Marinera, o
Lenguado Meuniere a la Almendra, o
Centro de Bacalao Gratinado a la Muselina de Ajo, o



Postre a convenir
Opciones el última página

Bodega (de inicio comida a fin de postre)
Aguas Minerales, Refrescos
Vino Blanco Selección Edén, Tinto Rioja Crianza
Cava Codorniu Extra Brut en postre
Café

Precio del Menú 47,50 € IVA Incluido

A elegir un plato de cada grupo excepto los aperitivos

Entremés H a elegir un ENTREMÉS H, L o M 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 L

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 M

Guacamole de aguacate con salmón ahumado, Salmorejo con cecina ahumada
Croquetas de huevos rotos con chorizo, 2 Langostinos Salteados al Ron,
Calamares a la Romana, 2 Gambas a la Parrilla



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

Bodega (de inicio comida a fin de postre)
Aguas Minerales, Refrescos
Vino Blanco Selección Edén, Tinto Rioja Crianza
Cava Codorniu Extra Brut en postre
Café

Precio del Menú 55,00 € IVA. Incluido

Menú Degustación Trta

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

Bodega (de inicio comida a fin de postre)

Aguas Minerales, Refrescos

Vino Blanco Selección Edén, Tinto Rioja Crianza

Cava Codorniu Extra Brut en postre

Café

Precio del Menú 65,00 € IVA Incluido

No hay que elegir incluye todos los platos

Postres para todos los menús

Piña Catalana

Tentación de Chocolate y toffe

Cilindro de Ferrero Rocher

Copa Lemon Pie

Coulant 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 € por persona reservada valido para todos los menús

Menú de Niños

Entremés variado o Canelones Rossini

Escalope con Patatas

Helado

Refrescos (durante la comida)

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.