

res
tau
rant

Peñíscola

Calle Madrid 6

12598 Peñíscola

964 48 04 07

616 97 43 29

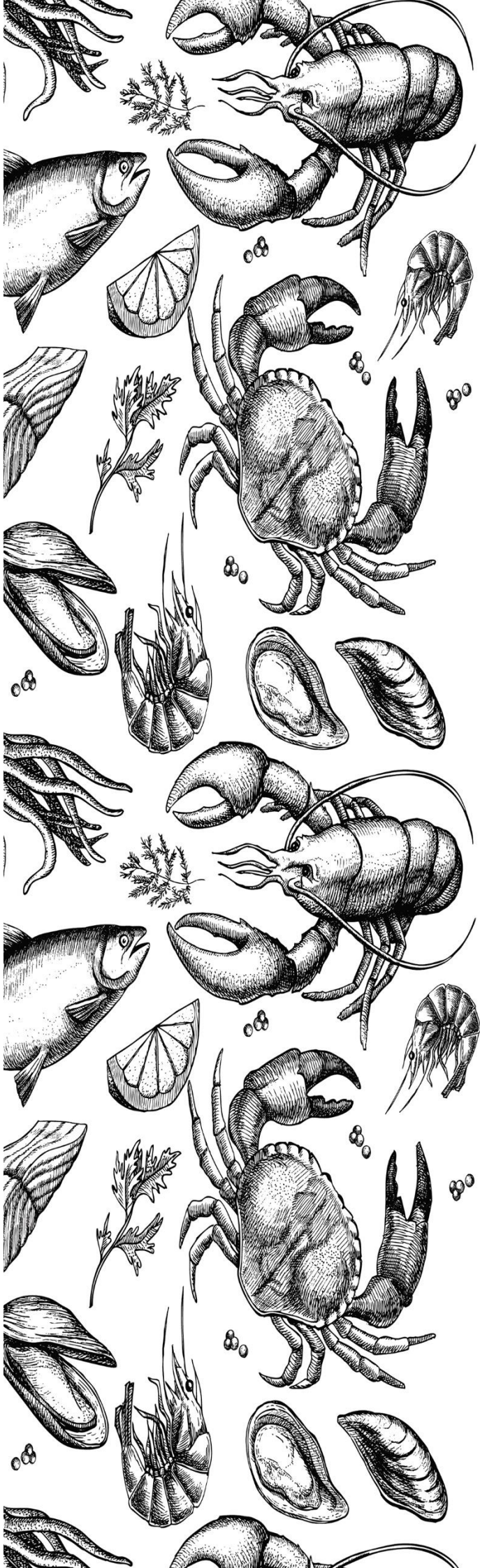
Edén

Banquetes sociales

Bautizos

Eventos

2024



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 N

Jamón y queso pan con tomate centro mesa 2 personas
Cazuelita de Pulpo sobre Parmentier de all i oli
2 Croquetas de rabo de Toro, 1 Vieira Roquefeler, 3 Gambas a la Parrilla

a elegir uno de este grupo se puede elegir entre un pescado o una carne el organizador facilitará 3 días antes las carnes y los pescados dando a los asistentes un tique indetificativo con la opción elegida

(ej. todos lenguado y todos meloso de ternera)

Meloso de Cordero asado a baja temperatura y deshuesado al estilo del Maestrat, o

1/2 Paletilla de cordero asada al estilo Tradicional (supl 2,50 €)

Meloso de Ternera deshuesada con salsa de asado, o

150 gr. Medallón de Solomillo de Ternera (supl. 5,00 €)

Rape a la Marinera, o

Lenguado Meuniere a la Almendra, o

Centro de Bacalao Gratinado a la Muselina de Ajo, o

Lomo de Lubina a la Espalda (supl. 3,50 €)

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 Irta

Aperitivos en mesa incluyen todos
Jamón Ibérico pan con tomate
Selección de Ibéricos y queso manchego
Pulpo con parmentier de "All i Oli"
Croquetas de rabo de toro
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 se puede elegir entre un pescado o una carne el organizador facilitará 3 días antes las carnes y los pescados dando a los asistentes un tique indetificativo con la opción elegida

(ej. todos lenguado y todos meloso de ternera)

Meloso de Cordero asado a baja temperatura y deshuesado al estilo del Maestrat, o

½ Paletilla de cordero asada al estilo Tradicional (supl. 2,50 €)

Meloso de Ternera deshuesada con salsa de asado, o

150 gr. Medallón de Solomillo de Ternera (supl. 5,00 €)

Rape a la Marinera, o

Lenguado Meuniere a la Almendra, o

Centro de Bacalao Gratinado a la Muselina de Ajo, o

Lomo de Lubina a la Espalda (supl. 3,50 €)

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

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 N

Jamón y queso pan con tomate centro mesa 2 personas
Cazuelita de Pulpo sobre Parmentier de all i oli
2 Croquetas de rabo de Toro, 1 Vieira Roquefeler, 3 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
150 gr. Medallón de Solomillo de Ternera (supl. 5,00 €)

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 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

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

Tentación de Ferrero Rocher

Tentación de Manzana asada y caramelo (Tarta Tatin)

Couland de Chocolate con Helado de Vainilla

Tarta al gusto con Helado

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

Bocadillos para merendar 1,25 € unidad

Mini hamburguesa, beicón y queso, jamón y queso,
atún con anchoa

Suplemento de Licor en café 2,50 € por persona reservada

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

Menú de Niños

Plato combinado de

*Escalope de pollo + patatas fritas + croquetas de carne

Jamón y queso pan con tomate

o

*Hamburguesa mixta + patatas fritas + croquetas de carne

Jamón y queso pan con tomate

Helado

Refrescos (durante la comida)

20,00 € valido para todos los menús

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

Politica 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 *INICO 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 frio 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 elaborarán exclusivamente para la realización de los banquetes, no pudiendo ser utilizadas en otros servicios.