



res  
tau  
rant  
*Edén*

Peñíscola

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

Banquetes sociales

Fallas

Asociaciones culturales

Bautizos

dosmil25

a elegir un ENTREMÉS H, N o P para todos los comensales por igual

## Entremés H

Montadito de jamón, selección de Ibéricos y Queso manchego (centro mesa 2 per)  
2 langostinos vapor, Calamares a la Romana, Vieira Roquefeler  
Crujiente Morellano, Pimiento del piquillo relleno de marisco

## Entremés Q

Montadito de jamón, selección de Ibéricos y Queso manchego (centro mesa 2 per)  
2 gambas parrilla, Calamares a la Romana, Vieira Roquefeler  
Degustación de Arròs sejat (centro 2 per)

## Entremés N

Jamón y Queso pan con tomate, Cazuelita de Pulpo sobre Parmentier de all i oli  
2 croquetas de rabo de Toro, 1 Vieira Roquefeler, 3 Gambas a la Parrilla

## Entremés P

Montadito de lomo pan tomate y selección de quesos (centro 2 personas)  
Cazuelita de patatas con huevos rotos y jamón (centro 2 personas)  
Sepia salteada con alcachofas (centro 2 personas)  
2 langostinos encebollados al ron  
2 gambas 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  
Rulo de berenjenas rellenas de pierna de cordero desmigada con timbal de verduritas  
sobre pure de calabaza y salsa de asado, o  
Meloso de Ternera deshuesada con salsa de asado, o  
150 gr. Medallón de Solomillo de Ternera (supl. 5,00 €)  
½ Paletilla de cordero asada al estilo Tradicional (supl 2,50 €)  
Lomo de Lubina a la Espalda (supl. 3,50 €)  
Rape a la Marinera, o  
Lenguado Meuniere a la Almendra, o  
Lomo de merluza con salsa a la Vasca, 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  
Café

Precio del menú 42,50 € IVA Incluido  
Con cava en postre 44,00 € IVA Incluido

# Menú Elegance

Vasitos de:

Salmorejo, Queso cremoso con jamón tostado,  
Parmentier de all i oli con sardina ahumada

\*\*\*\*\*

Posibilidad de preguntar dando a los asistentes un tique indetificativo con la opción elegida  
Pata de pulpo de terreno sobre parmentier de grana padano, o  
Arroz meloso de ibérico desmigado y setas

\*\*\*\*\*

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 solomillo y todos lubina)**

Solomillo de Ternera a la Parrilla con salsa a la Pimienta, o  
Paletilla de Cordero asada al estilo tradicional, o  
Lomo de Lubina a la Espalda, o  
Bolsita de rape con langostinos, o  
Lenguado Meuniere a la almendra

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 46,00 € IVA Incluido  
Con cava en postre 47,50 € 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  
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 48,50 € IVA Incluido

Con cava en postre 50,00 € IVA Incluido

a elegir un ENTREMÉS H, N o P para todos los comensales por igual

## Entremés H

Montadito de jamón, selección de Ibéricos y Queso manchego (centro mesa 2 per)  
2 langostinos vapor, Calamares a la Romana, Vieira Roquefeler,  
Crujiente Morellano, Pimiento del piquillo relleno de marisco

## Entremés N

Jamón y Queso pan con tomate, Cazuelita de Pulpo sobre Parmentier de all i oli  
2 croquetas de rabo de Toro, 1 Vieira Roquefeler, 3 Gambas a la Parrilla

## Entremés P

Montadito de lomo pan tomate y selección de quesos (centro 2 personas)  
Cazuelita de patatas con huevos rotos y jamón (centro 2 personas)  
Sepia salteada con alcachofas (centro 2 personas)  
2 langostinos encebollados al ron  
2 gambas 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 58,50 € IVA Incluido  
Con cava en postre 60,00 € 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 y todos los comensales**

Piña Catalana  
Tentación de Chocolate y toffe  
Tentación de Ferrero Rocher  
Tentación de piña colada y chocolate blanco  
Tentación de Manzana asada y caramelo ( sabor Tarta Tatín)  
Couland de Chcolate 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

Adapatamos 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 politica 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 \*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 elaborarán exclusivamente para la realización de los banquetes, no pudiendo ser utilizadas en otros servicios.