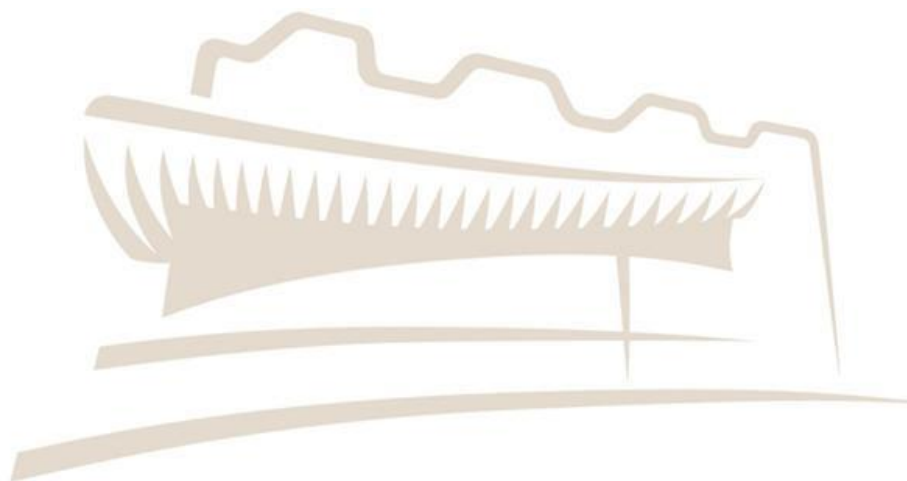




CASINO

CIRSA VALENCIA



Menús Grupos

2017

Aperitivos:

(Opciones a elegir al centro de la mesa)

Cre moso de salmón y huevas

Gazpacho de piquillos y mango

Bombón de foie e higos

Pulpo a la Gallega con Pimentón de la Vera

Tosta de anchoa del Cantábrico con tomate

Mejillón en salmuera con vinagreta de hortalizas

Saquito de bogavante

Delicias de mejillón tigre

Piruleta de cordero crujiente

Mini rollito primavera con mayonesa de soja

Crema de galeras y Albariño

Langostino con empanado Japonés

La Bodega:

Nuestro sumiller Antonio Alguacil, ha preparado la siguiente relación de vinos para acompañar su menú elegido. En los Menús que le ofrecemos está incluida la Bodega de vinos: Selección Mediterránea o Selección Continental Joven. Podrá disfrutar de otras Bodegas por un suplemento individual.

Selección Mediterránea:

Agua mineral con y sin gas

Refrescos y Cerveza

Vino blanco, Juan de Juanes, D.O. Valencia

Vino tinto, Dominio de la Vega, D.O. Requena

Selección Continental Joven:

Agua mineral con y sin gas

Refrescos y Cerveza

Vino blanco, Lorenzo Cachazo, D.O. Rueda

Vino tinto, Finca La Emperatriz Joven, D.O. Rioja

Selección Continental:

Agua mineral con y sin gas

Refrescos y Cerveza

Vino blanco, Lorenzo Cachazo, D.O. Rueda

Vino tinto, Martín Berdugo Roble, D.O. Ribera de Duero

Suplemento: 4,00 € por persona

Selección Atlántica:

Agua mineral con y sin gas

Refrescos y Cerveza

Vino blanco, Martín Códax, D.O. Rías Baixas

Vino tinto, Finca La Emperatriz Crianza, D.O.Ca. Rioja

Suplemento: 7,50 € por persona

Gran Selección:

Agua mineral con y sin gas

Refrescos y Cerveza

Vino blanco, Quinta Apolonia, D.O. Rueda

Vino tinto, Marqués de Riscal Reserva, D.O.Ca. Rioja

Suplemento: 11,50 € por persona

Copa de Cava o Champagne:

Si la ocasión lo requiere, y desea incluir una copa de **Vino Espumoso** con el postre o para brindar, le ofrecemos las siguientes opciones:

Cava, Dominio de la Vega Brut (Requena)

Suplemento: 1,80 € por persona

Cava, Juve y Camps Reserva de la Familia (Sant Sadurní d'Noia)

Suplemento: 3,50 € por persona

Champagne, Moët & Chandon Imperial Brut

Suplemento: 7,00 € por persona

Menú "Casino Royale"

Aperitivos:

3 opciones elegidas, servidas al centro de la mesa

Entrantes:

(Uno a elegir)

Crema de verduras de temporada con crujiente de jamón ibérico

Ensalada con mezclum de lechugas, salmón ahumado, gulas y encurtidos aderezado con vinagreta de Módena

Crujiente de verduras de temporada, setas y gambas con crema de camarones

Platos Principales:

(Uno a elegir)

Carrillera ibérica con el jugo de su cocción y gratén de patatas, jamón y trufa negra

Salmón al horno, patata confitada y salsa de azafrán

Terrina melosa de ternera sobre corona de patata gratinada y reducción de salsa Española

Postres:

(Uno a elegir)

Soufflé helado de mandarina imperial con salsa de chocolate y virutas crujientes

Mousse de tiramisú con salsa de café y Amaretto

Tarta de chocolate blanco y maracuyá

Y con el café... "Un Dulce"

Precio: 29,50 € por persona

(Suplemento de 3,00 € por persona si hay 2 elecciones del Plato Principal para más de un 5% de comensales)

Menú "Ocean's 11"

Aperitivos:

3 opciones elegidas, servidas al centro de la mesa

Entrantes:

(Uno a elegir)

Crema fina de puerros, su crujiente y polvo de aceituna negra deshidratada
Ensalada de langostinos con vinagreta de hongos, tomates deshidratados y frutos secos
Coca de verduras y vieiras, brotes tiernos y salsa XO

Platos Principales:

(Uno a elegir)

Picantón relleno con jamón ibérico y trufa negra, cebollitas caramelizadas
y salsa de frutos rojos

Lubina al horno sobre patata confitada y crema de tirabeques

Solomillo ibérico con pastel de boletus y foie y salsa de pimienta

Postres:

(Uno a elegir)

Sable de frambuesas, jalea de limoncello y sorbete de limón

Tarta de galleta y queso con salsa de frutos rojos

Brownie de chocolate con nueces, helado de vainilla y salsa de toffee

Y con el café... "Un Dulce"

Precio: 35,50 € por persona

(Suplemento de 3,00 € por persona si hay 2 elecciones del Plato Principal
para más de un 5% de comensales)

Menú “Maverick”

Aperitivos:

3 opciones elegidas, servidas al centro de la mesa

Entrantes:

(Uno a elegir)

Crema de marisco al perfume de hinojo

Ensalada de judías verdes en juliana con virutas de foie, jamón de pato y vinagreta de frutos rojos

Timbal de patata, crema de aguacate y gambas con vinagreta wasabi y lima

Platos Principales:

(Uno a elegir)

Carrillera de ternera con puré de calabaza, salsa de vino tinto y aceite de tomillo

Merluza al horno con mejillones, gambas y salsa americana

Pintada con setas, chalotas glaseadas y salsa de castañas

Postres:

(Uno a elegir)

Soufflé helado de turrón con salsa de chocolate

Fondant de chocolate y frambuesa

Crujiente de chocolate y avellana sobre crema de café

Y con el café... “Un Dulce”

Precio: 42,50 € por persona

(Suplemento de 3,00 € por persona si hay 2 elecciones del Plato Principal
para más de un 5% de comensales)

Menú "Havana"

Aperitivos:

4 opciones elegidas, servidas al centro de la mesa

Entrantes:

(Uno a elegir)

Perdiz escabechada con mezclum de lechugas, habitas baby, piñones y vinagreta de Jerez

Salpicón de mejillones, vieiras, pulpo, gambas y hortalizas

Platos Principales:

(Uno a elegir)

Taco de bacalao confitado con verduritas salteadas y jugo de hongos

Moldeado de pierna de cordero, el jugo de su cocción y corona de patata gratinada

Postres:

(Uno a elegir)

Milhojas de hojaldre caramelizado y vainilla de vaina Bourbon

Mousse de tiramisú con salsa de café y Amaretto

Y con el café... "Un Dulce"

Precio: 48,50 € por persona

(Suplemento de 4,00 € por persona si hay 2 elecciones del Plato Principal
para más de un 5% de comensales)

Menú "El Golpe"

Aperitivos:

4 opciones elegidas, servidas al centro de la mesa

Entrantes:

(Uno a elegir)

Ensalada de bogavante y cítricos con vinagreta de verduritas y hortalizas escabechadas

Timbal de txangurro y langostinos con parmentier de marisco

Platos Principales:

(Uno a elegir)

Rape y langostinos en all-i-pebre

Medallones de solomillo de ternera, salsa Perigord y gratén de patata trufado

Postres:

(Uno a elegir)

Crujiente de frutos rojos y maracuyá con salsa de vainilla

"Locura" de Chocolate

Y con el café... "Un Dulce y copa de Cava"

Precio: 59,50 € por persona

(Suplemento de 4,00 € por persona si hay 2 elecciones del Plato Principal
para más de un 5% de comensales)

Nuestros precios incluyen:

Minutas

Degustación del Menú:

De 50 a 100 comensales: 2 cubiertos

Más de 100 comensales: 4 cubiertos

Las Degustaciones se harán de Lunes a Jueves, avisando con al menos una semana de antelación a la prueba.

Otros Servicios:

Centros Florales - Desde 12,00 € la unidad

Barra Libre de 2 horas - Precio: 14,00 € por persona

Barra Libre de 3 horas - Precio: 18,00 € por persona

Discomóvil, Orquesta, Monologuistas y otros espectáculos, consultar.

Formalización de la Reserva:

Contratación o Cierre del número definitivo de comensales: **3 días laborables** (72 horas) antes del servicio, pudiendo modificar el nº de comensales al alza o a la baja en un máximo de un 10% hasta 24 horas previas al servicio, siendo éste el número de cubiertos a facturar.

Todos nuestros precios incluyen el IVA.