

MENÚS
AÑO NUEVO
2022



ASADOR PALACIOS

Entrantes

Nuestro pan de agua con tomate y ajoaceite
Caldo navideño con su guarnición
Tartar de atún, sésamo tostado y toques de mango
Canelón de pato y Foie con salsa Hoissin y frutos secos

Plato a elegir

Lubina a la brasa de carbón
Centro de entrecotte de vaca rubia a la parrilla con su
guarnición

Postre

Milhojas de nata con frutos rojos

Bodega

Vino valenciano, cerveza, agua, refrescos y café

Detalle de la casa

Dulces navideños

40 €

Reservas: 961 116 888

C/ Madrid, 4



BENAVENT

MENU PAELLERO ESPECIAL

Entrantes para compartir

Ensalada de caballa, anchoas del Cantábrico
y encurtidos con tomate valenciano

Cesta de pan surtido

Tabla de quesos curados y cremosos
con paté de salmón casero

Fritura navideña con boquerones, sepia y gambas

Paella a elegir por mesa completa mínimo dos personas

Arroz con secreto ibérico, setas y foie

Arroz marinero con pulpo, cebolla y habas tiernas

Postre

Combo de postres caseros y dulces navideños

Café o infusión

28 €

Reservas: 961 746 001 / 774 625 337 (Whatsapp)

info@restaurantebenavent.com

C/ Marqués de la Romana, 1



CAFETERÍA MADRID

Entrantes

Pan con tomate y allioli
Langostinos al ajillo
Selección de ibéricos y queso manchego
Bombones de queso de cabra

Primer plato

Arroz meloso de bogavante

Segundo plato a elegir

Chuletas de cordero con ajos tiernos
Dorada al horno

Postre

Tarta de frutos del bosque,
surtido navideño, bebida y café

Vino Ribera del Duero o Verdejo

30 €

Reservas: 960 116 708
C/ Cabañal, 10



EL CORDOBÉS

Entrantes

Selección de ibéricos y quesos
Milhojas de foie con membrillo y queso de cabra caramelizado
Calamares rebozados
Gambones plancha

Plato a elegir

Solomillo ibérico salseado con guarnición
Paletilla de cordero con guarnición
Lubina a la espalda con guarnición
Emperador con guarnición

Postre

Postre especial navideño
Café y licores
Dulces navideños
Sorbete de cava

Bodega

Cerveza, Refrescos, Agua mineral, Vinos Valencianos

45 €

MENÚ NIÑOS: 20€

Reservas: 961 722 323 / 961 724 374

Carretera Marenyet, s/n



EL PRADO

Entrantes

Anchoas caseras XXL
Magret de pato con quesos
Langostinos al ajillo
Esgarraet a la valenciana

Plato a elegir

Carrillada de cerdo al horno con guarnición
Solomillo ibérico a la plancha con guarnición
Caldereta de pescado

Postre

Postre Especial Navideño
Dulces navideños caseros
Café y copa de Licor
Sorbete

Bebidas

Vino Tinto y Vino Blanco valencianos, refrescos, agua y cerveza

30 €

MENÚ NIÑOS MENORES 12 AÑOS: 15€

Reservas: 656 855 759 - 656 855 758
Av. Guardia Civil, s/n



EL RINCÓN DEL FARO

Aperitivo

Nuestro susú de calamar fresco

Entrantes

Magret de pato azulón curado, foie y su demi-glace

Nécora chili crab

Raviolón de rabo de toro y boletus, reducción de vino tinto y
sésamo garrapiñado

Principal

Senyoret de cigala, rape y alcachofas

Postre

Monocromático de chocolate

25 €

Reservas: 961 72 45 63 / 606 58 30 01
C/ Ciudades Unidas, 1



ARTESANOS DEL
ARROZ



ELIANA ALBIACH

Aperitivo Eliana Albiach
Coctail Kir Royal

Entrantes

Roasted de magret de pato, foie-gras y jengibre
Pulpo "torrat" con azúcar moreno y garbanzos estilo La Boquería

Primer Plato

Arroz J. Sendra cremoso con vieira, pesto de nueces, calabaza y jamón ibérico

Segundo Plato

Centro de Entrecote de ternera gallega, patatas y queso con salsa de Champagne y Jus

Postre

Fresones, nata, mango y frambuesas
Café o infusión, Turrone y pastas navideñas

Bodega

Vino tinto Fuentespina N°3 D.O. Ribera del Duero
Vino blanco Montespina D.O. Rueda Verdejo
Cava Sumarroca Rose

50 €

Reservas: 961 732 229
C/ Joan Peset Aleixandre, 2



MITXULA

MENÚ N° 1

Entrantes

Ensaladilla "La Nuestra"
Carpaccio de Angus
Bravas Bravísimas 2021
Huevos rotos con jamón ibérico de cebo
Nuestras croquetas
Gambón Hoisin

Plato Principal

Secreto ibérico confitado al romero a baja temperatura

Postre

Postre de la casa y copa de cava

Pan con tomate y ali oli
Agua y café
1 botella de vino cada 4 personas

28 €

Reservas: 960 264 982

Av. País Valencia, 67



MITXULA

MENÚ N° 2

Entrantes

Carpaccio de Angus
Nuestras croquetas
Setas al amontillado y yema curada
Txiligambas

Plato Principal (a elegir)

Salmón ahumado al momento con verduras Thai y salsa Ponzu
Solomillo de ternera con alcachofas fritas

Postre

Postre de la casa y copa de cava

Pan con tomate y ali oli
Agua y café
1 botella de vino cada 4 personas

30 €

Reservas: 960 264 982

Av. País Valencia, 67



MITXULA

MENÚ N° 3

Entrantes

Ensaladilla con bogavante
Jamón ibérico de cebo y pan de cristal con tomate
Nuestras croquetas
Rebozuelos y mollejas de cordero
Alcachofas fritas con cecina

Plato Principal (a elegir)

Sepia de Cullera, salsa de almendras laminadas, mostaza anti
miel con escalibada
Secreto ibérico confitado al romero a baja temperatura
Terrina de cochinillo con puré de membrillo y lima

Postre

Postre de la casa y copa de cava

Pan con tomate y ali oli
Agua y café
1 botella de vino cada 4 personas

35 €

Reservas: 960 264 982

Av. País Valencia, 67



PLAN B

Aperitivos de bienvenida

Entrantes

Consomé Plan B

Vol au vent con ave de corral y setas de temporada

Cazuelita de gambas con chorizo de Salamanca

Sorbete de limón

Plato principal a elegir

Rodaballo con verduritas braseadas

Solomillo de ternera

Postre

Copa de Bavarois de Mandarina
sobre lecho de Frutas del Bosque

Dulces navideños, cava

Bodega

Agua, refrescos, cerveza, Vino Blanco huella de Messeguera,
vino tinto Vega Mazcan Roble D.O. Ribera del Duero, Cava

Dominio de Calles Brut

60 €

Reservas: 622 116 060

C/ Lope de Vega, 1