

# Sargantana<sup>®</sup> Restaurant

Cocina de Siempre con un Toque de Imaginación

**Sargantana Restaurant** les propone varios menús para sus comidas de empresa, grupos o negocios. Si lo desean pueden confeccionar su propio menú consultando bodega y composición. Todos estos menús son servidos para **mesas de más de 20 comensales**, nuestra capacidad máxima es de 42 cubiertos. Los precios reseñados son para servicios de **cena de gala**, incluyen **mantelería de tela y exclusividad del local**.

En el caso de que algún comensal **no pueda tomar** alguno de los ingredientes o de los platos por problemas de salud (alergias, problemas estomacales) o simplemente por cuestión de gusto, se le elaborará un plato de iguales características eliminando dicho producto.

Disponemos de cualquier **material de apoyo** que puedan necesitar para su reunión (proyector, ordenadores, karaoke, etc.) así como de **animación musical**, magos o **animadores infantiles**, **decoración** floral, mantelería de gala o gabinete de decoración.

Para la confirmación de la reserva es **imprescindible** la entrega en depósito del **45% del total de la factura**.

Estos precios son válidos hasta el 30 de diciembre de 2011.\*

\*La empresa se reserva el derecho de modificar estos menús en base a disponibilidad de productos en el mercado o precios del mismo

## Menú Gala I

### *Entradas a compartir*

Carpaccio de Bacalao, Expreso de Olivas Negras

Ensalada de Pato y Espinacas

Pimientos del Piquillo Rellenos de Perdiz

Solomillo de Cerdo Ibérico

o

Lenguado al Limón

Surtido de postres

## Bodega

**Vera de Estenas** *Macabeo y Chardonnay D.O. Utiel Requena*

**Bodega Pirineos** *Crianza Cabernet Sauvignon y Merlot D.O. Somontano*

Cervezas, cafés, infusiones y aguas

**PRECIO POR COMENSAL: 45 €**  
IVA INCLUIDO

## Menú Gala II

### *Entradas a compartir*

Jamón Ibérico y Queso de Oveja al Romero  
Chipirones con su tinta sobre Catalana de Foie  
Alitas y Langostinos con Reducción de Módena  
Wok de Verduras y Maiz al Curry

Bacalao a la Crema de Ajos  
○  
Kebab de Presa Ibérica

Surtido de postres

### **Bodega**

**Vera de Estenas** *Macabeo y Chardonnay D.O. Utiel Requena*  
**Finca Emperatriz** *Crianza D.O. Ca. Rioja*  
**Puig Munts Brut Reserva** *Macabeo, Xarel.lo y Perelada D.O. Cava*  
Cervezas, cafés, infusiones y aguas

**PRECIO POR COMENSAL: 50€**  
IVA INCLUIDO

## Menú Gala III

### *Entradas a compartir*

Ensalada de Crudités y Queso de Cabra Caliente

Terrina de Manitas de Cerdo con Rúcula y Parmesano a la Vinagreta

Calamar con Coco y Soja

Wok de Verduras y Maiz al Curry

Taco de Buey con Patatas a la Mostaza Verde

o

Atún con Fondée de Provolone

Gelatina de Moscatel con Sorbete de Naranja Sanguina

## Bodega

**Casta Diva** Cosecha Dorada Moscatel D.O. Alicante

**Viña Lidón** Chardonnay F.B. D.O. Utiel Requena

**Casa Don Angel** Bobal D.O. Utiel Requena

**Montesierra** Cianza Tempranillo, Merlot y Cabernet D.O. Somontano

**Vall de Xaló** Mistela de Moscatel D.O. Alicante

Cervezas, cafés, infusiones y aguas

**PRECIO POR COMENSAL: 60€**

IVA INCLUIDO

# Sargantana<sup>®</sup> Restaurant

Cocina de Siempre con un Toque de Imaginación

## Menú Gala IV

### *Individual*

Gazpacho de Remolacha

Hojaldre de Foie con Hongos

*Spaghetti Nero* con Nabo Blanco y Tartufo

Cordero con Hinojo, Patata y Pimiento

Gelatina de Moscatel con Sorbete de Mandarina

### Bodega

**Casta Diva** Cosecha Dorada Moscatel D.O. Alicante

**Alba Rosa** Albariño D.O. Rias Baixas

**Finca Emperatriz** Crianza D.O. Ca. Rioja

**Tresantos** Roble Tinta de Toro V.T. Zamora

**Teatinos** Moscatel V.T. Castilla  
Cervezas, cafés, infusiones y aguas

PRECIO POR COMENSAL: 65€  
IVA INCLUIDO

C/ Llano de Zaidía, 16 46009 Valencia

96 338 48 33  
[www.sargantanarestaurant.com](http://www.sargantanarestaurant.com)