

non
ROMERAL



Arroces a leña desde 1910

ESPECIAL BODAS

Gracias por valorar El Romeral para celebrar un día tan importante para vosotros. Ante el maravilloso reto de estar presentes en vuestro día, todo el equipo pone a vuestra disposición su profesionalidad y el buen hacer que nos han caracterizado durante tantísimo tiempo.

Nuestra experiencia a lo largo de estos años nos permite conocer los detalles que marcan la diferencia. Queremos aportar nuestro granito de arena para que este día tan importante y bonito para vosotros sea tal y como lo habéis soñado.

En El Nou Romeral sentimos auténtica pasión por el arroz, la paella y el fuego de leña. Llevamos más de 100 años comprometidos con la cultura gastronómica de nuestra tierra, Valencia. Un compromiso que hoy nos permite ofrecer una de las mejores paellas manteniendo la tradición de los grandes arroceros valencianos.

Hemos elaborado unos menús pensados para compartir un gran día rodeados de seres queridos mientras se disfruta de uno de los grandes placeres de la vida: comer.

Debéis saber que estos menús pueden ser adaptados y modificados. Todo es personalizable a vuestros gustos.

Para disfrutar de un día como este en El Romeral recomendamos un menú siguiendo la siguiente

Todo individual:

Entrante

Primer Plato

Segundo Plato

Postre

Bodega

Servicio de pan y cafetería

60€

A continuación, proponemos un menú ejemplo:

Todo individual:

Entrante

Ensalada de jamón de pato, pistachos, gorgonzola y vinagreta de mostaza y miel.

Primer Plato

Carpaccio de gambas marinado con vinagreta de pistachos y rúcula.

Segundo Plato

Carrillera de cerdo estofada a baja temperatura con pastel de patata cremosa y cebollitas glaseadas.

Postre

Dados piña caramelizada con cumbre y helado de vainilla con chocolate caliente

Bodega

**Agua, refrescos y cerveza
Vinos D.O. Valencia, Laderas blanco y tinto
Servicio de pan y cafetería**

60€

Personalice su menú con alguna de las siguientes opciones.

Entrante

Timbal esgarraet a la brasa con mojama
 Carpaccio de hortalizas marinadas y queso feta
 Ensalada de capón a la brasa con pera glaseada y frutos secos
 Bellotin de pollo de corral con lechugas silvestres y aceite de ibérico
 Alcachofas templadas y confitadas con lascas de jamon y aceite de calamar
 Trinchadito de Berenjena a la llama con frutos secos, queso fundido y crujiente de jamón
 Canelon crujiente de rabo de toro +1€
 Entreláminas de verduras asadas y jamón ibérico y queso de cabra +1€
 Canelón crujiente de pollo de corral a la brasa y salsa ligera de mostaza y miel +1€
 Hojaldrado de confit de pato y setas sobre chutney de piña +1€
 Timbal de Berenjena al carbón con cebolla caramelizada y confit de pato +1€
 Tartar de atún marinado sobre crema de aguacate y sésamo +2€
 Terrina de foie y manzana caramelizada sobre confitura de pera y moscatel +3€

Primer plato

Rollito crujiente de gambas y salsa tartara templada
 Canelon de hortalizas y gambas sobre crema vizcaína +1€
 Lomos de dorada sobre ratatui de hortalizas salteadas en aove +1€
 Merluza rellena de marisco con crema de all i pebre +1€
 Cremoso de alcachofa y calamar templado de playa +2€
 Lascas de Pulpo a la brasa sobre parmetier de boletus y crema templada de pimentón +2 €
 Crujiente de foie, setas, y jamón ibérico con cremoso de manzana y salsa de Oporto +2€
 Tako de salmon marinado a la brasa con crema de albahaca +2€
 Bacalao glaseado en mahonesa de miel sobre cebolla caramelizada y parmetier de patata morada +2€
 Gambas crujientes en frutos secos sobre crema de patata asada y pimentón +2€

Segundo plato

Rollito crujiente de pato y setas con salsa cremosa de queso y miel
 Canelon crujiente de carrillera de cerdo y setas
 Presa ibérica a la brasa con cebolla tierna caramelizada y salsa oporto
 Solomillo ibérico al carbón con pastel de patatas y salsa de boletus +1€
 Arroz del senyoret tradicional +2€
 Arroz seco de confit de pato, ajos tiernos y alcachofas +3€
 Solomilo de ternera con hortalizas glaseadas y salsa de trufa +3€
 Carrilera de ternera con patata dauphinoise +3€
 Arroz de bogavante seco o meloso +4€

Postre

Tarta de queso casera con confitura de frutos rojos
 Chutney de fruta, crema pastelera y helado
 Brownie de chocolate tierra dulce y helado de vainilla +1€
 Canelón crujiente de manzana caramelizada y helado de leche merengada +1€
 Tiramisú sobre gelatina de amareto +1€
 Tarta muerte por chocolate y helado cremoso +1€
 Tarrito de tierra de oreo, cremoso de naranja y frutos rojos +1€
 Coulant de chocolate con helado de vainilla +2€

Otros

Sorbete de sabores y cava + 1,80 €
 Trufas y cava con el café + 1,5€
 Tarta tradicional de nata y trufa +3€

Además, podrá acompañar su menú con una selección de aperitivos de recepción en base a los siguientes menús. La duración aproximada del servicio será de unos 30 minutos, todo pasado por camareros. Incluye la bebida.

Menú A 14€	<p>Brocheta de gambon crujiente y kikos y romesco. Queso curado Jamón de bodega Hojaldre de ajorriero Tartaleta de titaina Variado de croquetitas Tartaleta de humus de pimiento asado Corte de mousse de pato Bombón crujiente de queso de cabra y confitura de tomate Cucharita de tartar de salmón marinado Brocheta de cherry y queso fresco Tostada de cebolla caramelizada y solomillo.</p>
Menú B 16€	<p>Brocheta de gambon crujiente y kikos y romesco. Queso curado Jamón de bodega Hojaldre de ajorriero Tartaleta de titaina Variado de croquetitas Tartaleta de humus de pimiento asado Corte de mousse de pato Bombón crujiente de queso de cabra y confitura de tomate Cucharita de tartar de salmón marinado Brocheta de cherry y queso fresco y anchoa. Tostada de cebolla caramelizada y solomillo. Cucharita de tartar de salmón marinado. Brocheta de tataki de atun y lichy</p>
Otros	Servicio de cortador de jamón a la vista + 350€

Servicios Opcionales

Impresión de minutas estándar - 1€ por comensal.

Figuras para tartas de celebración - 10€ unidad.

Animación infantil - 100€ por 1 hora.

Animación de magia e ilusionismo - 220€ por 1 hora.

Servicio de DJ - 200€ por 1 hora (mínimo 2 horas).

Hora extra de espacio tras el evento - 100€ por 1 hora.

Servicio de copas y licores básico - 6€ copa (servicio por tokens).

Servicio de copas y licores premium - 8€ copa (servicio por tokens).

Barra Libre 2 horas - 24€ por persona, hora extra 12€ por persona (mínimo 80 personas).

Menú Pokes - 29€

Hemos preparado este menú para los más pequeños para que disfruten con lo que más les gusta.

Entrante individual con

Jamón serrano y queso semicurado
Croquetas de jamón
Nuggets de pollo

Segundo a elegir entre

Paella Valenciana deshuesada

Postre

Helado infantil

Servicio de Bebida Infantil

Agua y refrescos.

Prueba de menú

Se abonará el 100% del menú de todos los comensales de la prueba.

Si el evento se realizara, se descontará del precio final los dos menús de los novios.

Política de Contratación

El bloqueo del espacio no supone la confirmación del mismo hasta que no realice el primer pago de la reserva. Una vez hayamos recibido el contrato debidamente firmado junto con el justificante de pago de la reserva, se realizará el bloqueo del espacio.

Los pagos a realizar serán los siguientes:

- 200€ a la confirmación de la reserva.
- 300€ la semana previa al evento.

Condiciones

- No se podrá iniciar el evento si no se ha abonado la cifra total de la reserva (500€).
- El restaurante se reserva el derecho de admisión y permanencia de los invitados y podrá dar por finalizado el evento en caso de desafección de normas básicas de comportamiento y respeto del orden y decoro.
- Cancelaciones/cambios hasta 15 días antes del evento. No se recupera el importe de la reserva (200€). Podrá cambiarla por otro día (según disponibilidad) para que usted o quien usted decida aproveche la cantidad entregada como reserva. Se le mandará un email con un bono por validez de un año.
- Usted se responsabiliza de cuidar las instalaciones y de cualquier daño causado por sus invitados y acepta abonar los desperfectos ocasionados por un uso inadecuado.
- Se podrá modificar la cantidad de comensales de la reserva hasta 24 horas antes del evento.

Horarios de los eventos

- Para eventos diurnos de 13:00 a 19:00.
- Para eventos nocturnos de 20:00 a 00:00.
- Puede consultar el precio de la hora extra en el apartado Servicios Opcionales.

Prohibiciones

- Globos con confeti, purpurina, pelotas, balones y patinetes.
- Aparatos reproductores de música que no sean los de la sala que no estén acordados.
- Pegar con cinta de doble cara y decorar fuera de los sitios indicados.
- Fumar en el interior de la sala.
- Animales de compañía.
- Armas, estupefacientes o sustancias psicotrópicas y su consumo.
- Sustancias peligrosas.
- Cesión de este contrato sin la autorización escrita del arrendador.
- Tracas o petardos tanto en interior como en exterior.