

non
ROMERAL



Arroces a leña desde 1932

GRUPOS Y EVENTOS

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 para grupos pensados para compartir grandes momentos rodeados de seres queridos mientras se disfruta de uno de los grandes placeres de la vida: comer.

Debe saber que estos menús pueden ser adaptados y modificados. Todo es personalizable a sus gustos.

Menú Romero - 37€

Para disfrutar de la auténtica experiencia del arroz en el Nou Romeral, recomendamos un menú para mesa completa, todo para compartir. Precio por persona.

Entrantes

Pan a la leña con tomate y all-i-oli
Tomates de temporada con bonito y aove
Calamares a la romana

Arroz a leña a elegir entre

Paella Valenciana o Arroz del Senyoret

Postre a compartir

Tarta de queso, nuestro flan y piña natural

Bebidas, pan y cafetería

Agua, refrescos y cerveza
Vinos D.O. Valencia, Laderas blanco y tinto
Cafetería

Si lo desea puede personalizar su menú con los siguientes platos.

Sustituya cualquiera
de estos entrantes
o añada otro
por 3€ por persona.

Otros entrantes
Ensaladilla rusa
Esgarraet asado a la brasa
Mejillones a nuestro estilo
Patatas bravas tradicionales

Carne o Pescado
Carrillera ibérica y setas +3€
Bacalao glaseado en miel con
cebollita y patata morada +4€

Sustituya el arroz por otro
o por un segundo
individual de carne o pescado.

Otros arroces
De pollo, conejo y pato + 1€
De verduras +1€
De marisco +2€
De pato y setas +3€
Con bogavante +8€

Sustituya el Postre a compartir
por el Postre de Celebración
+3€

Postre de Celebración
Brocheta de frutas con helado de Vainilla
Tarta de Celebración de trufa y nata

Menú Lavanda - 41€

Para disfrutar de la auténtica experiencia del arroz en el Nou Romeral, recomendamos un menú para mesa completa, todo para compartir. Precio por persona.

Entrantes

Pan a la leña con tomate y all-i-oli
Tomates de temporada con bonito y aove
Calamares a la romana
Mejillones a nuestro estilo

Arroz a leña a elegir entre

Paella Valenciana o Arroz del Senyoret

Postre a compartir

Tarta de queso, nuestro flan y piña natural

Bebidas, pan y cafetería

Agua, refrescos y cerveza
Vinos D.O. Valencia, Laderas blanco y tinto
Cafetería

Si lo desea puede personalizar su menú con los siguientes platos.

Sustituya cualquiera
de estos entrantes
o añada otro
por 3€ por persona.

Otros entrantes

Ensaladilla rusa
Esgarraet asado a la brasa
Tellinas a la brasa
Patatas bravas tradicionales
Timbal de berenjena a la llama con presa

Carne o Pescado

Carrillera ibérica y setas +3€
Bacalao glaseado en miel con
cebollita y patata morada +4€

Sustituya el arroz por otro
o por un segundo
individual de carne o pescado.

Otros arroces

De pollo, conejo y pato + 1€
De verduras +1€
De marisco +2€
De pato y setas +3€
Con bogavante +8€

Sustituya el Postre a compartir
por el Postre de Celebración
+3€

Postre de Celebración

Brocheta de frutas con helado de Vainilla
Tarta de Celebración de trufa y nata

Menú Tomillo - 45€

Para disfrutar de la auténtica experiencia del arroz en el Nou Romeral, recomendamos un menú para mesa completa, todo para compartir. Precio por persona.

Entrantes

Pan a la leña con tomate y all-i-oli

Ensaladilla rusa

Esgarraet asado a la brasa

Mejillones a nuestro estilo

Calamares a la romana

Arroz a leña a elegir entre

Paella Valenciana o Arroz del Senyoret

Postre a compartir

Tarta de queso, nuestro flan y piña natural

Bebidas, pan y cafetería

Agua, refrescos y cerveza

Vinos D.O. Valencia, Laderas blanco y tinto

Cafetería

Si lo desea puede personalizar su menú con los siguientes platos.

Sustituya cualquiera
de estos entrantes.

Otros entrantes

Tomates de temporada con bonito y aove

Tellinas a la brasa

Patatas bravas tradicionales

Timbal de berenjena a la llama con presa ibérica

Sustituya el arroz por otro
o por un segundo
individual de carne o pescado.

Otros arroces

De pollo, conejo y pato + 1€

De verduras +1€

De marisco +2€

De pato y setas +3€

Con bogavante +8€

Carne o Pescado

Carrillera ibérica y setas +3€

Bacalao glaseado en miel con
cebollita y patata morada +4€

Sustituya el Postre a compartir
por el Postre de Celebración
+3€

Postre de Celebración

Brocheta de frutas con helado de Vainilla

Tarta de Celebración de trufa y nata

Menú Gourmet - 49€

Si lo desea, le ofrecemos una opción de menú completamente personalizada para su evento.
A continuación, detallamos la estructura de confección del menú. Precio por persona.

Primeros platos a compartir

Entrante frío
Entrante frío
Entrante caliente

Segundos plato a elegir

Arroz, carne o pescado

Postre

Dulce o fruta individual

Bebidas, pan y cafetería

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto y cava

A continuación, proponemos un menú ejemplo:

Primeros platos a compartir

Tartar de tomate valenciano con atún fresco
Canelón de pimiento relleno de brandada
Rollito crujiente de pato y setas con salsa cremosa de queso y miel

Arroz

Arroz de pollo, conejo y pato.

Postre individual

Nuestra tarta de queso con arándanos

Bebidas, pan y cafetería

Agua, refrescos y cerveza
Vinos D.O. Valencia, Laderas blanco y tinto
Cafetería

Personalice su menú con alguna de las siguientes opciones.

**Primeros
fríos**

Ensalada de frutos secos y medallones de capón con vinagreta de mostaza y miel
 Humus de pimiento a la brasa
 Canelón de pimiento relleno de brandada
 Trinchado de escalibada asada y bacalao
 Timbal templado de patata confitada con lascas de jamón
 Berenjena a la llama con frutos secos, queso fundido y crujiente de jamón
 Timbal de esgarraet con mojama +1€
 Tartar de salmón marinado sobre crema de queso y aguacate +1,50€
 Terrina de foie y manzana caramelizada y pan cristal +2,50€

**Primeros
Calientes**

Hojaldre de morcilla y ali oli ahumado
 Canelón crujiente de gambas sobre cremoso all i pebre
 Hojaldre caliente de setas y gambas
 Entreláminas de verduras asadas, jamón ibérico y queso de cabra +1€
 Timbal de berenjena a la llama, cebolla caramelizada y presa ibérica a la brasa +1€
 Presa ibérica a la brasa sobre hortalizas confitadas +1€
 Titaina valenciana con bonito + 1€
 Lascas de pulpo a la brasa sobre parmetier de boletus +2€
 Crujiente de foie, setas y jamón ibérico con cremoso de manzana y salsa de Oporto +2€

**Segundos
platos**

Paella valenciana a leña
 Arroz del senyoret
 Arroz de secreto ibérico y habitas +1€
 Arroz seco de confit de pato, setas y foie +2€
 Arroz de sepia sucia, rape asado y ajitos tiernos +2€
 Arroz de bogavante seco o meloso + 6€
 Carrillera de cerdo y setas + 1€
 Muslo relleno de pintada y asado en su jugo +1€
 Solomillo ibérico, pastel de patatas y salsa de boletus +2€
 Bacalao glaseado en mahonesa de miel, cebollita y parmentier de patata morada +2€
 Canelón crujiente de gambas

Postres

Flan tradicional de caramelo y nata
 Brownie de chocolate
 Tarta de queso con Nutella
 Tiramisu
 Tarta de chocolate negro con vainilla
 Canelón crujiente de manzana caramelizada y helado de leche merengada
 Chutney de fruta, crema pastelera y helado

Otros

Sorbete de sabores y cava +2€
 Trufas con el café y cava +2€

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 +450€

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 - 26€

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

Entrante a compartir

Papas fritas
Jamón serrano y queso semicurado

Arroz individual

Paella Valenciana deshuesada

Postre

Helado infantil

Servicio de Bebida Infantil

Agua y refrescos.

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.