

MENÚ ESPECIAL NAVIDADES 25/26



RACÓ DE L'ARNAU

RESTAURANTE - TERRAZA



¡FELICES FIESTAS!



MENÚ DÍA DE NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE



MENÚ DÍA DE AÑO NUEVO

1 DE ENERO

SNACK	CHICHARRITAS DE PLÁTANO MACHO CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO
ENTRANTES	JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% AL CORTE ENSALADA DE CONFIT DE PATO CON PUERROS CONFITADOS, TOMATE ASADO, CASTAÑAS Y RÚCULA PULPO A BAJA TEMPERATURA CON PARMENTIER DE PATATA TRUFADA Y POLVO DE TORREZNO IBÉRICO
COCKTAIL	GINTONIC DE VIOLETAS
PRINCIPAL	ARROZ MELOSO DE CARABINEROS
POSTRES	ROCHER DE CHOCOLATE CON LECHE Y AVELLANAS TURRONES CASEROS JUNTO AL CAFÉ
BODEGA	VINO BLANCO NODUS SAUVIGNON BLANC D.O. UTIEL-REQUEÑA VINO TINTO NODUS OCHO ENCINAS VINO DE FINCA CAVA NODUS BRUT NATURE D.O. CAVA

SNACK	MOJAMA CON ALMENDRA TOSTADA CON POLVO DE ORO
ENTRANTES	TARTAR DE ATÚN ROJO SALVAJE CON AGUACATE A LA LLAMA Y CRUJIENTE DE PAPADUM GYOZAS DE "BLANC Y NEGRE" Y HABITAS CON CONSOMÉ DE JAMÓN IBÉRICO POTAGE VIGILIA DE GARBANZOS CON LASCAS DE BACALAO Y ESPINACAS BABY
PRINCIPAL	PUCHERO VALENCIANO EN DOS VUELCOS
POSTRES	LINGOTE DE PISTACHO CON CREMOSO DE QUESO DE OVEJA TRUFAS DE CHOCOLATE HECHAS EN CASA JUNTO AL CAFÉ
BODEGA	VINO BLANCO NODUS SAUVIGNON BLANC D.O. UTIEL-REQUEÑA VINO TINTO NODUS BOBAL D.O. UTIEL-REQUEÑA CAVA NODUS BRUT NATURE D.O. CAVA

* LOS ENTRANTES ESTÁN DIVIDIDOS
CADA 4 COMENSALES

* GINTONIC DE VIOLETAS BAJO
PETICIÓN PUEDE SER SIN ALCOHOL

* EL POSTRE ESTARÁ ACOMPAÑADO
DE UNA COPA DE CAVA DE NODUS BRUT
NATURE, REPETICIÓN DE COPA 3,50 €

PRECIO ADULTO
58,85€ IVA INCLUIDO

PRECIO HASTA 13 AÑOS
38,85€ IVA INCLUIDO

* LOS ENTRANTES ESTÁN DIVIDIDOS
CADA 4 COMENSALES

* EL POSTRE ESTARÁ ACOMPAÑADO
DE UNA COPA DE CAVA DE NODUS BRUT
NATURE, REPETICIÓN DE COPA 3,50 €

PRECIO ADULTO
49,85€ IVA INCLUIDO

PRECIO HASTA 13 AÑOS
35,65€ IVA INCLUIDO



MENÚ DÍA DE REYES

6 DE ENERO



MENÚ INFANTIL

SNACK	FOCACCIA A LA BRASA DE TOMATE SEMISECO Y HIERBAS SILVESTRES	SNACK DE BIENVENIDA	PIRULETA DE PATATA BRAVA
ENTRANTES	STEAK TARTAR DE VACA MADURADA CON YEMA ENCURTIDA Y TOSTAS DE PAN CRISTAL RAPE CON SALSA SATAY Y SHITAKES ASADOS CON MANTEQUILLA NOISETTE TACO DE CARRILLERAS DE VACA CON GAMBA ROJA Y CHUTNEY DE PIÑA ESPECIADA	ENTRANTES	CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO MINI HAMBURGUESA BOTÓN DE VACUNO CON QUESO CHEDDAR CALAMAR PLAYA A LA ANDALUZA
PRINCIPAL	ARROZ DE CENTOLLO	PRINCIPAL	PAELLA VELENCIANA DE POLLO CAMPERO Y CONEJO DESHUESADO
POSTRES	SEMIFRÍO DE CAFÉ Y AVELLANAS CON HELADO DE MANTECADO NUESTRA VERSIÓN DEL “ROSCÓN DE REYES” JUNTO AL CAFÉ	POSTRES	BROWNIE DE AVELLANAS CON HELADO DE VAINILLA
BODEGA	VINO BLANCO NODUS SAUVIGNON BLANC D.O. UTIEL-REQUEÑA VINO TINTO NODUS BOBAL D.O. UTIEL-REQUEÑA CAVA NODUS BRUT NATURE D.O. CAVA	BEBIDAS	INCLUYE AGUA, REFRESCOS Y ZUMOS, DURANTE LA COMIDA

* LOS ENTRANTES ESTÁN DIVIDIDOS
CADA 4 COMENSALES

* EL POSTRE ESTARÁ ACOMPAÑADO
DE UNA COPA DE CAVA DE NODUS BRUT
NATURE, REPETICIÓN DE COPA 3,50 €

PRECIO ADULTO

45,85€ IVA INCLUIDO

PRECIO HASTA 13 AÑOS

35,65€ IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL
CORRESPONDE A NIÑOS
MENORES DE 13 AÑOS.

PRECIO POR COMENSAL

28,00€ IVA INCLUIDO



RACÓ DE L'ARNAU

RESTAURANTE - TERRAZA



@restauranteracodelarnau



Avinguda de les Corts Valencianes, 39.
València.



Reservas:

961 932 650 | www.racodelarnau.es

