



Nochevieja 2016

Aperitivos

Tartaleta de salmón con crema de queso fresco, huevas de mújol y eneldo
Gamba twister en salsa agridulce

Entrantes

Ensalada templada de Bacon con vinagreta de mostazas, nueces tostadas y lascas de parmesano

Jamón ibérico de bellota y queso curados.

Parrillada de Gambón a la plancha

Tataki de atún rojo con esféricos de lima limón

Segundos

Rodaballo a la Plancha con Verdura temporada y pasta wanton
Y/O

Cochinillo confitado acompañado de timbal de patatas

Postre

Brownie de chocolate con sopa de chocolate blanco

Bebidas

Vinos tinto, Vino blanco Marques de Valencia, agua, cervezas y refrescos

69€ por Persona)

Salones El Faro & Cocoa Club

INFO y RESERVAS 96 260 70 25 Whatsapp 665 83 52 40



Navidad 24 Diciembre

Aperitivo. Blinis queso cabra nueces y miel
Pan tostado tomate y alioli

Entrantes

Ensalada templada de Bacon con vinagreta de mostazas, nueces
tostadas y lascas de parmesano

Tabla de Ibéricos

Jamón ibérico, lomo ibérico y queso curado.

Tosta de foie y mermelada de pétalos de violeta

Brochetas de frutos del mar y verduras de temporada

Segundos

Envoltini de lubina en salsa marinera

Y / o

Entrecot de ternera (200 grms)

Postre

Tarta de zanahoria

Bebidas

Vinos tinto, *Vino blanco Marques de Valencia*,
agua mineral, cervezas y refrescos

45€ o Incluye los 2 segundos **50€**



Salones El Faro & Cocoa Club

INFO y RESERVAS 96 260 70 25 Whatsapp 665 83 52 40



Navidad 25 Diciembre

Pan tostado tomate y alioli

Entrantes

Ensalada templada de Bacon con vinagreta de mostazas, nueces tostadas y lascas de parmesano

Tabla de Ibéricos

Jamón ibérico, lomo ibérico y queso curado.

Ceviche de Frutos del Mar

Sopa de Navidad

Segundos

Filete de lubina con verdura de temporada

Y/o

Entrecot de ternera (200 grms)

Y/o

Arroz rojo de marisco y cangrejo

Postre

Tarta de zanahoria

Bebidas

Vinos tinto, Vino blanco Marques de Valencia,
agua mineral, cervezas y refrescos

40€ o Incluye los 2 segundos **45€**



I Faro & Cocoa Club

INFO y RESERVAS 96 260 70 25 Whatsapp 665 83 52 40

PALACIO DE LA BELLOTA

La Catedral del Jamón



Año Nuevo 1 Enero

Entrantes

Pan tostado con tomate y alioli

Ensalada fresca a la miel y mostaza con crocanti de pollo, pipas de calabaza, pasas y tomates cherry.

Tabla de Ibéricos

Jamón ibérico, lomo ibérico y queso curado.

Gambón a la plancha

Pulpito a la brasa

Segundos

(entran los dos)

Bacalao confitado a baja temperatura con mousse de pil pil
y/o

Carrillada de ternera braseada a baja temperatura
y/o

Arroz de pato y setas

Postre

Pannacotta de chocolate blanco con topping de fresa

Bebidas

Vinos tinto, Vino blanco Marques de Valencia, agua mineral, cervezas y refrescos

40€ o Incluye los 2 segundos **45€**

Salones El Faro & Cocoa Club

INFO y RESERVAS 96 260 70 25 Whatsapp 665 83 52 40

PALACIO DE LA BELLOTA

La Catedral del Jamon

Reyes 5 y 6 Enero

Entrantes

Pan tomate y alioli
Foie sobre pan de especias

Ensalada capresse

(Tomate confitado baja temperatura queso caprese y mezcla de hojas del huerto y yerbabuena.)

Tabla de Ibéricos

Jamón ibérico, lomo ibérico y queso curado.

Suquet de Gambon

Segundos

Filete de dorada verdura temporada

y/o

Solomillo Iberico

y/o

Arroz rojo de marisco y cangrejo

Postre

Cocktail de frutas

Roscón de Reyes

Bebidas

Vinos tinto, Vino blanco Marques de Valencia, agua mineral, cervezas y refrescos

40€ o Incluye 2 segundos **45€**

Salones El Faro & Cocoa Club

INFO y RESERVAS 96 260 70 25 Whatsapp 665 83 52 40





Menú Infantil

Entrantes

Entremeses infantiles
Queso Havarti, jamón cocido y jamón ibérico

Croquetas de jamón caseras

Segundos

Canelones a la boloñesa
O
Pechuga empanada con patatas

Postre

Helado infantil

Bebidas

Agua mineral y refrescos

19€

Salones El Faro & Cocoa Club
INFO y RESERVAS 96 260 70 25 Whatsapp 665 83 52 40