

La BLASCA

MENÚ EVENTOS BASIC

ENTRANTES(a compartir 4 personas)

ENSALADA DE POLLO

Brotos, solomillo de pollo, tomate Cherry, perlas de mozzarella, maíz, pico de gallo, polvo de kikos y nuestra salsa especial.

3 7 10

NUESTRA RUSA 3.0

Con encurtidos y toque de polvo de aceituna

1 3 4 12

CANELON LA BLASCA XL

Relleno de guiso de pollo con crema camembert, toque de trufa de lascas de parmesano.

1 5 6 11

CAZUELA DE PATATAS A LO POBRE CON HUEVOS, VERDURITAS, SALSA DE QUESO DE CABRA Y AROMA DE TRUFA

Patata panadera, ajo tierno, espárrago, cebolla caramelizada, tomate seco y huevos trufados.

3 12 7

PLATO PRINCIPAL(a elegir)

SALMÓN A LA PLANCHA CON SALSA DE ENELDO

SOLOMILLO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA

Con salteado de verduras en aceite de sésamo, salsa agridulce de higo y almendra crocanti.

8 11 12

ARROZ DE LARGATO(CARNE DE CERDO), AJETES, TRIGUEROS Y SETAS (Sólo mediodía)

POSTRE

SURTIDO DE POSTRES CASEROS

BEBIDAS (vino Tinto Rioja Crianza, blanco Rueda, rosado, cerveza de barril, sangría, agua, refrescos) durante la comida o cena.

Café Incluido | Copas 6 € (en una selección de marcas)

32'95€ con carne o pescado

30'95€ con arroz sólo al Mediodía

*El plato principal e intolerancias alimentarias se deben comunicar con antelación al día de la reserva. Se pueden tener distintos platos principales en la misma mesa; arroz mínimo 4 personas.

AV BLASCO IBAÑEZ, 152 (VALENCIA)
TF DE ATENCIÓN: 645 49 40 68

La BLASCA

MENÚ EVENTOS TOP

ENTRANTES (a compartir 4 personas)

LA CAUSA LIMEÑA PERUANA

Patata, cilantro, hierbabuena, pollo, cebolla roja, guacamole y ají amarillo.

3 12

ENSALADA CRUJIENTE DE GAMBAS

Tulipa crujiente, brotes, gambón confitado, tomate cherry, perlas de mozzarella, guacamole, cebolla crispy, salsa yogurt y cilantro.

1 2 3 7 11

FUENTE HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Y FOIE

Patata panadera y pisto casero.

3 12

CRUJIENTE DE CARRILLADA CON SALSA CALABAZA AL PACHARÁN

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

SALMÓN A LA PLANCHA CON SALSA DE ENELDO

4 7 10 11

SOLOMILLO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA

Con salteado de verduras en aceite de sésamo, salsa agri dulce de higo y almendra crocanti.

8 11 12

ARROZ DE LAGARTO (Carne de cerdo), AJETES, TRIGUEROS Y SETAS (Sólo mediodía)

POSTRE

SURTIDO DE POSTRES CASEROS CON TORRIJA

BEBIDAS (vino Tinto Rioja Crianza, blanco Rueda, rosado, cerveza de barril, sangría, agua, refrescos) durante la comida o cena.

Café Incluido | Copas 6€ (en una selección de marcas)

34'95€ con carne o pescado

32'95€ con arroz sólo al Mediodía

*El plato principal e intolerancias alimentarias se deben comunicar con antelación al día de la reserva. Se pueden tener distintos platos principales en la misma mesa; arroz mínimo 4 personas.

AV BLASCO IBAÑEZ, 152 (VALENCIA)
TF DE ATENCIÓN: 645 49 40 68

