



Restaurante
Edén

Av. Papa Luna Km 6
Peñíscola
964 48 04 07 - 616 97 43 29



BANQUETES

Entremés A

Cóctel de frutos de mar tropical, 3 langostinos, crujiente de bacalao, Chipirones con alcachofas, Calamares a la romana, 2 Pimientos rellenos de marisco

Entremés H

*Queso manchego, Jamón serrano, Mousse de escalibada (centro mesa 4 pax)
2 Langostinos vapor, Calamares a la Romana,, Vieira Roquefeler,
Crujiente Morellano, Pimiento de piquillo relleno de marisco*



*½ Paletilla de Cordero asada al estilo del Maestrat
Solomillo Ibérico con Foie envuelto en Hojaldre y salsa de Jerez
Habano relleno de Merluza con Gambas
Lomos de Lubina a la Espalda
Lenguado Meuniere a la Almendra con langostinos
Centro de Bacalao Gratinado a la Muselina de Pimiento del Piquillo
Rape a la Marinera*



*Copa Tutti-fruti - Lionesas de nata con chocolate caliente
Tentación de Chocolate y Naranja
Postre del chef*

*Vino Bach Blanco, Tinto Rioja Crianza
Café*

Precio del menú 30,00€ IVA Incluido

Tarta 2,50 € Cava 1,50€ Licor 1,50 €

1 primero 1 segundo y postre A elegir un plato de cada grupo para todos los comensales igual, otras opciones consultar

Menú niños

*Entremés variado, Escalope con Patatas, Helado y Refrescos
16,00 €*

Entremés A

Cóctel de frutos de mar tropical, 3 langostinos, crujiente de bacalao, Chipirones con alcachofas, Calamares a la romana, 2 Pimientos de marisco

Entremés H

*Queso manchego, Jamón serrano, Mousse de escalibada (centro mesa 4 pax)
2 Langostinos vapor, Calamares a la Romana,, Vieira Roquefeler,
Crujiente Morellano, Pimiento de piquillo relleno de marisco*

*Cóctel de Gambas, ó
Crema Bullabesa de pescado, ó
“Arrossejat”*

Sorbete de Limón, Piña ó Manzana Verde

Lenguado Meuniere con langostinos

Lomos de Lubina a la Espalda

Habano relleno de Merluza con Gambas

Rape a la Marinera

Solomillo Ibérico con Foie envuelto en Hojaldre y salsa de Jerez

1/3 Paletilla de cordero asada al estilo del Maestrat

Filete de Solomillo de ternera a la Parrilla con salteado de setas

Copa Tutti-fruti - Lionesas de nata con chocolate caliente

Tentación de Chocolate y Naranja

Postre del chef

Vino Bach Blanco, Tinto Rioja Crianza

Café

Precio del Menú 35,00 € IVA Incluido

Tarta 2,50 € Cava 1,50€ Licor 1,50 €

A elegir un plato de cada grupo para todos los comensales igual

Entremés A

Cóctel de frutos de mar tropical, 3 langostinos, crujiente de bacalao, Chipirones con alcachofas, Calamares a la romana, 2 Pimientos de marisco

Entremés H

*Queso manchego, Jamón serrano, Mousse de escalibada (centro mesa 4 pax)
2 Langostinos vapor, Calamares a la Romana,, Vieira Roquefeler,
Crujiente Morellano, Pimiento de piquillo relleno de marisco*

Lenguado Meuniere con langostinos

*Centro de Bacalao gratinado a la Muselina de Pimiento del Piquillo
Rape a la marinera*

Sorbete de Limón, Piña ó Manzana Verde

Delicias de Pato a la Naranja

Solomillo Ibérico con Foie envuelto en Hojaldre y salsa de Jerez

*1/3 Paletilla de cordero (*supl. 2,50 €)*

*Solomillo de ternera a la parrilla con guarnición (*supl. 2,50 €)*

Copa Tutti-fruti - Lionesas de nata con chocolate caliente

Tentación de Chocolate y Naranja

Postre del chef

Vino Bach Blanco, Tinto Rioja Crianza

Café

*Precio del Menú 38,00 € IVA. Incluido**

Tarta 2,50 € Cava 1,50€ Licor 1,50 €

A elegir un plato de cada grupo para todos los comensales igual