

el Faro
BODAS & EVENTOS

GRADUACIONES

CENA DE GALA

AUTOBUS

FIESTA

COCOA
CLUB

Graduaciones UNIVERSITARIAS

Menú 1

Entrantes

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

Croquetas de Jamón Ibérico
Con mermelada de membrillo.

Bravas
Al estilo del chef

Terrina de foie
con crujiente de pistacho y mermelada de pétalos de violeta

Segundos
(a elegir uno)

Bacalao confitado con mousse de pimentón de la vera.

o

Medallones de Solomillo ibérico con salsa de queso y trufa.

Postre
Mousse de piña

Bebidas

Vino tinto, Vino blanco Marqués de Valencia, agua mineral, cervezas y refrescos

55€ (por Persona)

BARRA LIBRE DURANTE LA CENA + BUS
+ 6 COPAS + PHOTOCALL + RESOPON



Salones El Faro & Cocoa Club

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

Graduaciones UNIVERSITARIAS

Menú 2

Entrantes

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

Tabla de Ibéricos

Jamón ibérico, lomo ibérico y quesos curados.

Pulpo sobre parmentier de patata

Mousse de foie sobre pan de especias

Con mermelada de fresa, mango liofilizado y bombones explosivos

Segundos

(a elegir uno)

Bacalao confitado con mousse de pimentón de la vera.

o

Pato sobre puré de patatas y confitura caliente de frutos del bosque

Postre

Brownie de chocolate

sobre sopa de natillas con topping de cacao y canela

Bebidas

Vino tinto, Vino blanco Marqués de Valencia, agua mineral, cervezas y refrescos

59€ (por Persona)

BARRA LIBRE DURANTE LA CENA + BUS
+ 6 COPAS + PHOTOCALL + RESOPON



Salones El Faro & Cocoa Club

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

Graduaciones UNIVERSITARIAS

Menú 3

Entrantes

Tomate rosa del Perelló con ventresca de atún

Gambones en tempura de curry y cerveza
Con salsa un toque picante

Tabla de Ibéricos
Jamón ibérico, lomo ibérico y quesos curados.

Croquetas de setas
con crema de trufa negra

Segundos (entran los dos)

Merluza blanca con almendras y salsa de queso parmesano
y
Carrillada de buey braseada a baja temperatura
Con salsa demi-glace

Postre

Pannacotta de chocolate blanco
Con topping de fresa y mango liofilizado

Bebidas

Vino tinto, Vino blanco Marqués de Valencia, agua mineral, cervezas y refrescos

65€ (por Persona)

BARRA LIBRE DURANTE LA CENA + BUS
+ 6 COPAS + PHOTOCALL + RESOPON



Salones El Faro & Cocoa Club

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