

VILLA
INDIA
NO
BURJABOOT

EVENTOS SINGULARES

EVENTOS MICE



ÍNDICE

POR QUÉ VILLA INDIANO	03

DÓNDE ESTAMOS	04

NUESTROS ESPACIOS	05

• ZONA INTERIOR	07

• TERRAZA RESTAURANTE	08

• PÉRGOLAS	09

• EXCLUSIVIDAD DEL ESPACIO	10

GASTRONOMÍA PROPIA	11

PROPUESTA CULTURAL PARA TUS INCENTIVOS DE EMPRESA	12

PAELLA FULL EXPERIENCE	13

SINGULARIDADES DE VILLA INDIANO	14

COMPROMISO SOCIAL Y MEDIOAMBIENTAL	15

CONDICIONES	16

ANEXO: DOSSIER GASTRONÓMICO	17

POR QUÉ VILLA INDIANO

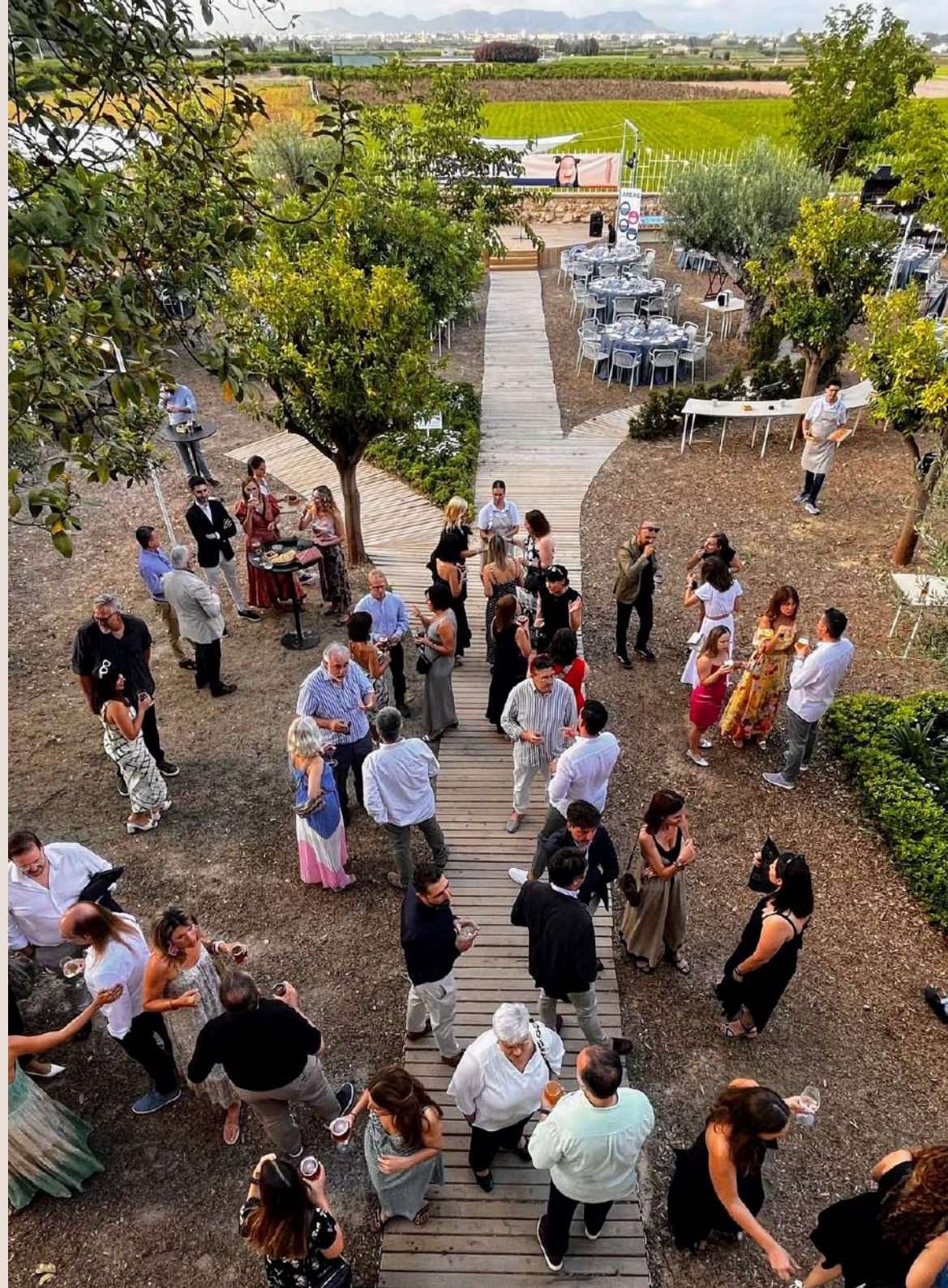
Nuestro espacio recupera una emblemática villa monumental de comienzos del siglo XX, ubicada en plena huerta de Burjassot, para transformarla en polo de referencia de la cultura, la gastronomía, la reflexión, la música y el ocio.

Este proyecto recoge el poso de Convent Carmen y lo plasma en:

- Un restaurante de cocina tradicional valenciana
- Un jardín cultural con una programación constante de actividades
- Un espacio para la celebración de eventos sociales no convencionales, con un punto desenfadado donde el entorno de la huerta cobra gran protagonismo.

Villa Indiano es un espacio con personalidad propia en el que los eventos se convierten en experiencias que dejan huella.

*#Eventos #Gastronomía #Cultura #Huerta
#Bienestar #Diseño #Sostenibilidad
#Autenticidad #Slowlife #Calma
#RecuperaciónPatrimonial*



DÓNDE ESTAMOS

Villa Indiano está situado en la huerta de Burjassot, frente a la estación del metro que une València con los municipios de l’Horta Nord.

Dispone de parking privado para eventos ubicado en la villa de San José (junto a Villa Indiano).

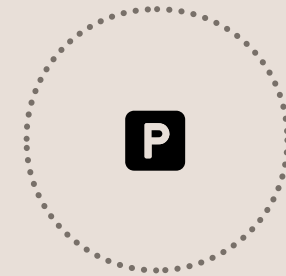
- 🕒 15 minutos en coche desde la Plaza del Ayuntamiento de Valencia.
- 🕒 8 minutos en coche desde Feria Valencia.
- 🕒 5 minutos en coche desde Palacio de Congresos.



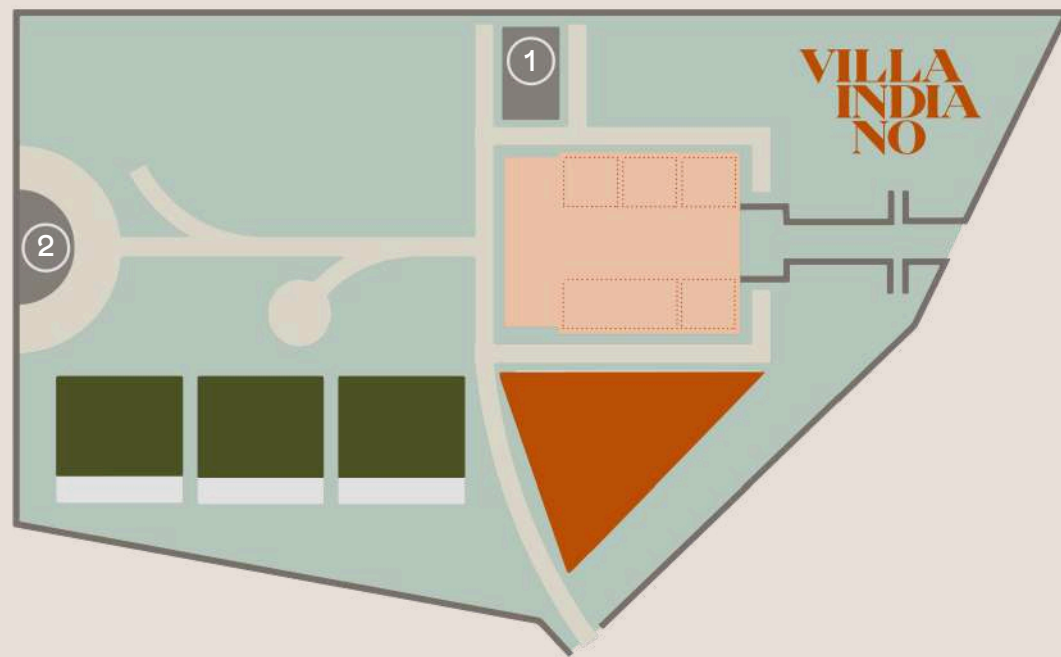
NUESTROS ESPACIOS

- INTERIOR VILLA INDIANO
- TERRAZA RESTAURANTE
- PÉRGOLAS
- TODO EL ESPACIO

1. Caseta de bebidas
2. Escenario



Capacidad para 120 vehículos.





INTERIOR



PÉRGOLAS

TERRAZA
RESTAURANTE



TODO EL
ESPACIO



INTERIOR

En el interior de Villa Indiano se han respetado las estancias originales del edificio, transformándolas en las seis salas del restaurante.

Cada una de estas salas cuenta con coloridos azulejos con motivos vegetales y detalles ornamentales en el techo que las dotan de una personalidad única.

En El Menjador, disponemos de una pantalla de 65 pulgadas para proyectar presentaciones o visionar imágenes y vídeos.

CAPACIDADES:

	MESA	COCKTAIL	TEATRO	IMPERIAL
LA SALETA	12	-	-	-
EL MENJADOR	16	-	20	16
EL REBEDOR	9	-	-	-
LA GALERIA	10	-	-	-
EL REBOST	8	-	-	-
TOTAL	65	65	-	-



TERRAZA DEL RESTAURANTE

Ubicada junto al edificio, en la parte izquierda del mismo, y separada del resto del jardín por una valla perimetral y por la rampa de acceso, la terraza tiene capacidad para 70 comensales y ofrece la posibilidad de degustar la gastronomía de Villa Indiano en un entorno más natural, al aire libre y de una forma privada.

Un escenario mágico para un evento con un sello de autenticidad.

CAPACIDADES:

- MESA 70 PERSONAS
- COCKTAIL 80 PERSONAS
- IMPERIAL 30 PERSONAS

*En caso de mal tiempo, se trasladan los eventos a la zona de Las Pérgolas o al interior.



PÉRGOLAS

Situadas en la zona izquierda del jardín cultural, las pérgolas proporcionan un agradable espacio de sombra y sirven de soporte para nuestras parras.

Esta zona se adapta a todo tipo de eventos. Puede acotarse en función del número de invitados para su uso en exclusiva y cuenta con un área de barra para dotar al evento de servicio gastronómico sin tener que salir de ese recinto.

CAPACIDADES:

- **MESA** 80 PERSONAS
- **COCKTAIL** 90 PERSONAS
- **IMPERIAL** 30 PERSONAS
- **TEATRO** 90 PERSONAS

*En caso de mal tiempo, este espacio está cubierto y dotado con unas bajantes perimetrales. Dispone de radiadores de infrarrojos para invierno, lo que hace que el espacio recree un invernadero.



EXCLUSIVIDAD DEL ESPACIO

Para los eventos de gran capacidad, Villa Indiano ofrece la posibilidad de reserva en exclusiva para hacer un uso íntegro de las instalaciones al completo mientras dura el evento. Todo el recinto cuenta con el espacio suficiente para albergar hasta 400 invitados.

En Villa Indiano nos gusta compatibilizar los eventos privados con la vida del jardín, porque nos encanta la esencia del verbo “compartir”. Siempre buscamos la mejor manera de que los invitados compartan el espacio pero de forma independiente.

CAPACIDADES:

- **MESA** 150 PERSONAS
- **MESA CURVA** 40 PERSONAS
- **COCKTAIL** 400 PERSONAS
- **TEATRO** 200 PERSONAS

*En caso de mal tiempo, plan B para 150 personas.



GASTRONOMÍA PROPIA

La propuesta gastronómica de Villa Indiano se fundamenta en la calidad, el equilibrio, la tradición y el producto de proximidad.

Villa Indiano reafirma su apuesta por la gastronomía tradicional valenciana con la incorporación de **Chabe Soler** como directora gastronómica. Reconocida chef y primera ganadora del World Paella Cup en 2020, lidera una nueva etapa culinaria en Villa Indiano, donde la cocina de proximidad y las recetas tradicionales valencianas adquieren el protagonismo. La carta rinde homenaje a los sabores auténticos, destacando arroces y otros platos emblemáticos, preparados con ingredientes de calidad provenientes de productores locales.

Con un equipo de profesionales formado en las mejores cocinas de nuestro país, y capitaneado por la campeona del mundo de paelas, **Chabe Soler**, la gastronomía de Villa Indiano aúna innovación y creatividad con las recetas más tradicionales de nuestra gastronomía, la materia prima de la mejor calidad y los productos de temporada comprados directamente a productores y agricultores de la zona.

Con todos estos ingredientes, nuestros platos se convierten en el complemento perfecto de todo evento.



PROPUESTA CULTURAL PARA TUS INCENTIVOS DE EMPRESA

Villa Indiano ofrece mensualmente una amplia agenda cultural para hacer de la visita a nuestro jardín, una experiencia única e irrepetible, para servir de altavoz al talento local y acercar el bienestar y la cultura al público más amplio.

Nuestro equipo de programación cultural se encargará de diseñar las actividades más adecuadas para cada tipo de evento y personalizarlas para que los invitados vivan una jornada memorable, repleta de risas y emoción.

#picaeta #cocteles #barbacoa #familydays



BIENESTAR



CATAS



JUEGOS



TEAMBUILDING

PAELLA FULL EXPERIENCE

Actividad
guiada por
Chabe Soler
y su equipo.



Destacamos Paella Full Experience, ya que es una actividad ideal para eventos de empresa, como actividad de team building, en la que construir equipo.

Hacer paella es un arte. Descubrir los ingredientes de la auténtica paella valenciana, apreciar su calidad, el proceso de elaboración y hacerlo en Villa Indiano, en plena huerta valenciana, es toda una experiencia.

Cocinas paella en grupo, bajo la supervisión y la explicación de nuestro equipo. Descubres cuáles son los verdaderos ingredientes de la auténtica paella valenciana, su historia. Todo esto lo llevas a cabo en nuestro jardín, en el corazón de la huerta, ante la preciosa fachada de nuestra villa restaurada.

Está pensada para todas aquellas empresas que quiera adentrarse en la gastronomía valenciana, en un entorno excepcional. Es una forma de pasar un buen rato y estrechar lazos con los compañeros en un ambiente distendido.

*Jardín estacional. Consultar nuestra agenda cultural.



**SINGULARIDADES
DE VILLA INDIANO**

VENUE CORPORATIVO



Con nuestro sistema de iluminación de la fachada, la Villa puede vestirse del color corporativo de la empresa durante el evento.

SUELO NATURAL



El suelo del jardín es de tierra. Una característica que lo integra en ese ambiente natural en el que se encuentra.

A CIELO ABIERTO EN PLENA HUERTA



A 15 minutos de la ciudad, un espacio en el que desconectar. Tanto la zona del jardín como de la terraza, respetan el suelo natural de la villa.

En caso de mal tiempo, ofrecemos opciones de alquiler de carpas a cargo del cliente.

*Plan B: máximo 150 personas.

DOGFRIENDLY



¡Los perretes son bienvenidos a tu evento!

COMPROMISO SOCIAL Y MEDIOAMBIENTAL

PATRIMONIO Y CULTURA

Recuperamos edificios históricos en desuso para devolverlos a la vida a través del reciclaje patrimonial.

Cedemos nuestro escenario a artistas de diversas disciplinas para impulsar la cultura y ser altavoz del talento local.



ACCIÓN SOCIAL

Colaboración constante con Mensajeros de la Paz.

Colaboramos con la AECC estableciendo un espacio libre de humo en el jardín para promover el bienestar y un estilo de vida más sano y consciente.



SOSTENIBILIDAD

Todos nuestros eventos reducen al máximo los plásticos de un solo uso.

En nuestra cocina solo caben los productos frescos km0.



HOSTELERÍA CONSCIENTE

Comprometidos con las buenas prácticas en el entorno laboral que favorecen la conciliación y el bienestar de los trabajadores.



CONDICIONES DE RESERVA

- **HORARIOS DE ESTANCIA MÁXIMA:** Mediodía (17.15h) y noche (23.30h). En el caso de querer alargar las sobremesas, consultar precios.
- La **CONTRATACIÓN MÍNIMA** será de 10 comensales.
- **CIERRE DE MENÚ DEFINITIVO Y NÚMERO DE COMENSALES:** debe realizarse hasta 10 días antes del evento. *Hasta 72h previas al evento, se permitirá una MODIFICACIÓN de hasta el 5% en el número de comensales.*
- La **EXCLUSIVIDAD** del espacio y de las zonas NO ESTÁ INCLUIDA sin la contratación de este servicio.
- Si desea alguna adaptación de platos por alergia o intolerancia, por favor infórmenos con 10 días de antelación para adaptar el menú.
- **FORMA DE PAGO:** 30% A LA CONFIRMACIÓN (**NO reembolsable, ni canjeable, por cancelación o modificación de fecha**), 70% restante en las 48h previas al evento.
- **No está permitido** el lanzamiento de confeti, tracas o fuegos artificiales en el recinto ni alrededores. Se responsabilizará a la persona que realice cualquier tipo de acción que afecte al estado de la huerta, y en el caso de que conlleve una multa.
- Las tarifas **incluyen:**
 - 10% IVA

DOSSIER GASTRONÓMICO

VILLA INDIANO, TODO SE COCINA EN CASA

VILLA
INDIA
NO
BURJASSOT



MENÚS DE GRUPO	03
• MENÚ GRUPOS	03
• MENÚ INDIANO	03
• MENÚ TAPAS	04
• MENÚ INFANTIL	04
• MENÚ CÓCTEL	05
ESTACIONES	06
<i>SUPLEMENTOS A LOS MENÚS</i>	
CONDICIONES DE RESERVA	07
CONFIRMACIÓN Y CONTACTO	08



MENÚ GRUPOS

Entrantes

A compartir cada 4 personas.

- Ensalada de tomate de la huerta, bonito, mojama y encurtidos.
- Croqueta de carrillera y verduras.
- Berenjena a la brasa, con yema trufada y jamón ibérico.
- Pulpo a la brasa con panceta ibérica curada, vieiras y crema de calabaza anisada.

Principales a elegir

Máximo una variedad de arroz por evento.

- Arroz del Senyoret con gambón, chipirón y calamar.
- Arroz de pato, boletus y foie.
- Arroz al horno en paella.
- Arroz de verduras de temporada.
- Arroz meloso de cangrejo azul.
- Paella Valenciana de pollo y conejo (+5€).
- Abanico de cerdo ibérico a la brasa con pimientos de piquillo. (+9€).
- Corvina con crema anisada de boniato y manzana ácida. (+9€).

Postre

- Mousse de cítricos valencianos y tierra de almendras.

Incluye bebida de la casa, pan y café durante el servicio y hasta 15 minutos tras el postre.

PVP | €49 DE LUNES A JUEVES.
€65 VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS.

MENÚ INDIANO

APERITIVO DE BIENVENIDA:

1/2 Vermuthería 🕒 30 minutos con bebidas.

- Papas.
- Olivas variadas y encurtidos.
- Quesos valencianos.
- Cucuruchos de longaniza de pascua y almendras fritas.

MENÚ:

Entrantes individuales

- Tartar de gambas, limón y hierbas frescas con su suquet.
- Berenjena a la brasa, con yema trufada y jamón ibérico.
- Figatell de foie y caldo de puchero, nap y xirivía.

Principal a elegir uno a grupo completo.

- Arroz de gamba roja, sepia y calabaza.
- Arroz de pato, boletus y foie.
- Carrillera de ternera confitada con crema de calabaza.
- Corvina con crema anisada de boniato y manzana ácida.

Postre

- Tarta capuccina con yema tostada y frambuesas.

Incluye bebida de la casa, pan y café durante el servicio y hasta 15 minutos tras el postre.

PVP | €79 DE LUNES A JUEVES.
€95 VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS.

MENÚ TAPAS

PERFECTO PARA COMPARTIR

Entrantes

A compartir cada 4 personas.

- Anchoas con tomate seco, avellanas tostadas y coquetes de llavorettes.
- Ensalada de l'Horta i l'Albufera.
- Patatas con espuma de salsa brava.
- Croqueta de carrillera y verduras.
- Berenjena a la brasa, con yema trufada y jamón ibérico.
- Sepia en ceba.
- Abanico ibérico a la brasa con lechuga aliñada, patatas asadas y pimientos de piquillo.

Postre

- Mousse de cítricos valencianos y tierra de almendras.

Incluye bebida de la casa, pan y café durante el servicio y hasta 15 minutos tras el postre.

PVP | €49 DE LUNES A JUEVES.
€65 VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS.

MENÚ INFANTIL

Entrantes

- Croquetas caseras de jamón.
- Mini burger con patatas.

Principal

- Paella Valenciana (mín. 2 pax)

Postre

- Coulant de chocolate.

Incluye bebida y pan. El menú infantil se servirá hasta los 12 años.

PVP | €29 DE LUNES A JUEVES.
€39 VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS.

🕒 90 minutos.

MENÚ CÓCTEL

UNA OPCIÓN DINÁMICA Y CÓMODA PARA
DISFRUTAR DE UN MENÚ DIFERENTE

Entrantes

Formato cóctel.

- Crema de pepino, queso fresco y hierbas de la serranía.
- Coca de dacsá con tomate, salazones, encurtidos y albahaca.
- Bombeta de Almussafes (relleno de crema de sobrasada ibérica, huevo, queso, bacon y cebolla).
- Croquetas de carrillera y verduras.
- Suquet de gamba y su tartar.
- Mollet con longaniza, col tostada y habitas confitadas.
- Bocado de l'Horta.
- Coca d'oli con cordero de pasto especiado, yogur artesano y menta fresca.

Postre

- Mousse de cítricos valencianos y tierra de almendras.

Incluye bebida de la casa ilimitada durante los 90 minutos.

Incluye estación de café e infusiones.


PVP | €49 DE LUNES A JUEVES.
€59 VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS.



ESTACIONES

1/2 VERMUTHERIA


PVP | €18

 30 minutos previos.

- Papas en bolsa.
- Olivas variadas y encurtidos.
- Quesos valencianos.
- Cucuruchos de longaniza de pascua y almendras fritas.
- **Bebida:** Vermuth, agua, cerveza (carretilla con quintos).

VERMUTHERIA COMPLETA

PVP | €28

 45 minutos previos.

- Papas en bolsa.
- Olivas variadas y encurtidos.
- Gildas.
- Boquerones en vinagre.
- Salazones.
- Quesos valencianos.
- Cucuruchos de longaniza de pascua y almendras fritas.
- Torreznos.
- **Bebida:** Vermuth, agua, cerveza (carretilla con quintos).

BRASAS

PVP | €12

- Mini Brochetas:
 - Pulpo y panceta con demiglace de cochinillo.
 - Salmón marinado, yogur y eneldo.
 - Lomo de vaca madurada.
 - Pollo campero con especias morunas.
- Gasto mínimo de 1.800 euros para la activación de la barbacoa y cocinado en directo.

ARROCEÍA

- Cocinado en directo.
- Degustación de dos arroces máximo.
- Raciones de 50 gr.
- Gasto mínimo de 1.000 euros para su montaje.

- Arroz del Senyoret (+5,5€ PVP).
- Arroz de verduras de temporada (+4,5€ PVP).
- Arroz de pato, setas y espuma de foie (+6,5€ PVP).

FREIDURÍA

PVP | €25

- Croquetas de jamón ibérico.
- Cazón en adobo.
- Patatas con salsa brava Villa Indiano.
- Puntilla de lonja rebozada con harina de garbanzo.

MERIENDA - RESOPÓN

PVP | €16

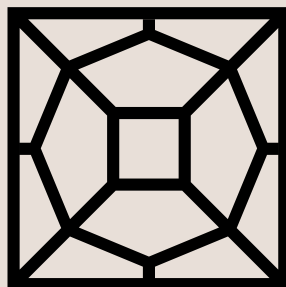
- Mollete de tortilla.
- Mollete de embutido con sofrito de col y habas.
- Donuts.
- Muffins.
- **Bebida:** Agua o refresco.

HAPPY ENDING

- Copa de cava (+4€ PVP).
- Tarta (+5€ PVP).
- Combinado (+7€ PVP).

BARRA LIBRE

- Contratación a grupo completo.
- Primera hora (+16€ PVP).
- Horas consecutivas (+9€ PVP).



VILLA
INDIA
NO
BURJASSOT

Camí de l'Estació, 4
46100 BURJASSOT (VALÈNCIA)

eventos@villaindiano.com [@villaindiano](https://www.instagram.com/villaindiano) www.villaindiano.com