

# EVENTOS SOCIALES

*EVENTOS SINGULARES*





# ÍNDICE

POR QUÉ VILLA INDIANO 03

---

DÓNDE ESTAMOS 04

---

NUESTROS ESPACIOS 05

---

• ZONA INTERIOR 07

---

• TERRAZA RESTAURANTE 08

---

• PÉRGOLAS 09

---

• EXCLUSIVIDAD DEL ESPACIO 10

---

SINGULARIDADES DE VILLA INDIANO 11

---

GASTRONOMÍA PROPIA 12

---

CONDICIONES DE RESERVA 13

---

CONFIRMACIÓN Y CONTACTO 14

---



# 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.

*#AMIGOS #FAMILIA #CELEBRAR #CUMPLEAÑOS #COMUNIONES #BODAS  
#SORPRESAS #BAUTIZOS #FELICIDAD*



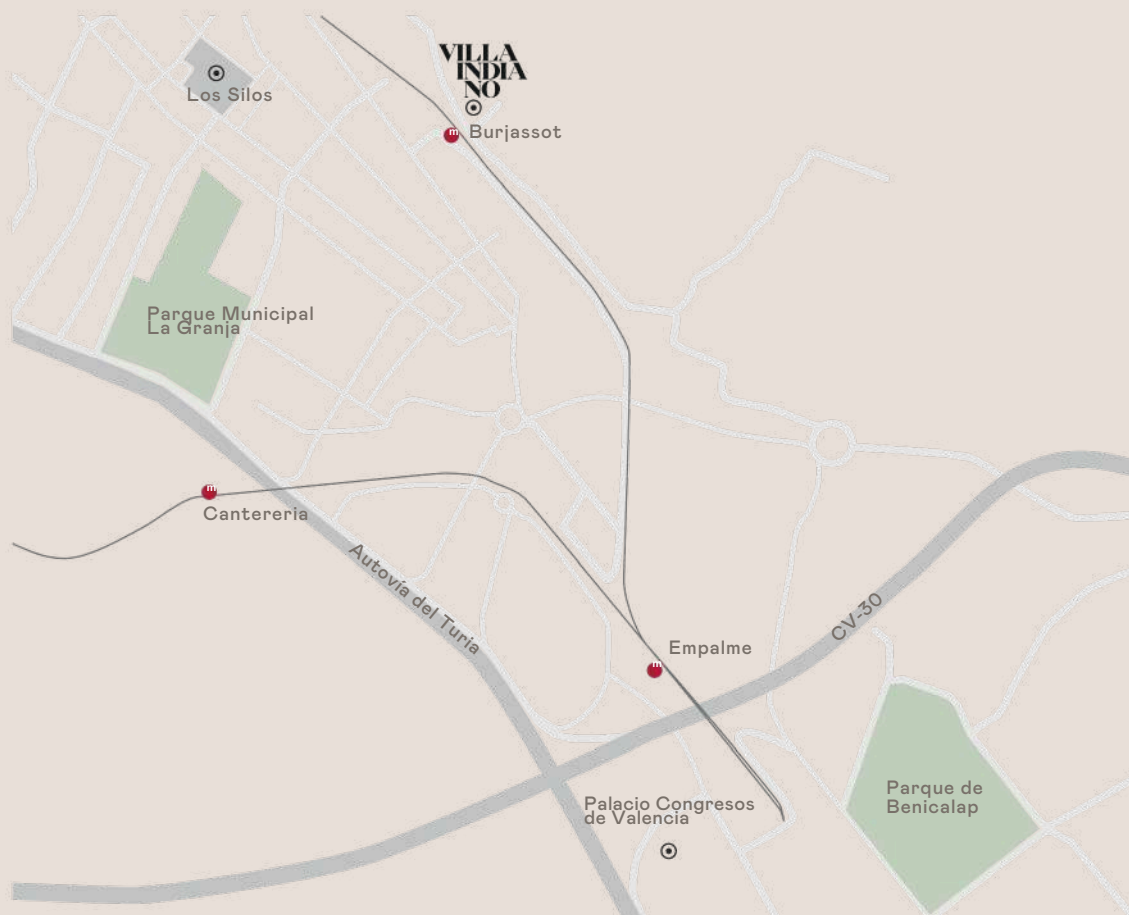
# DÓNDE ESTAMOS

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.

*\*Opción de vuelta con servicio de taxi.*

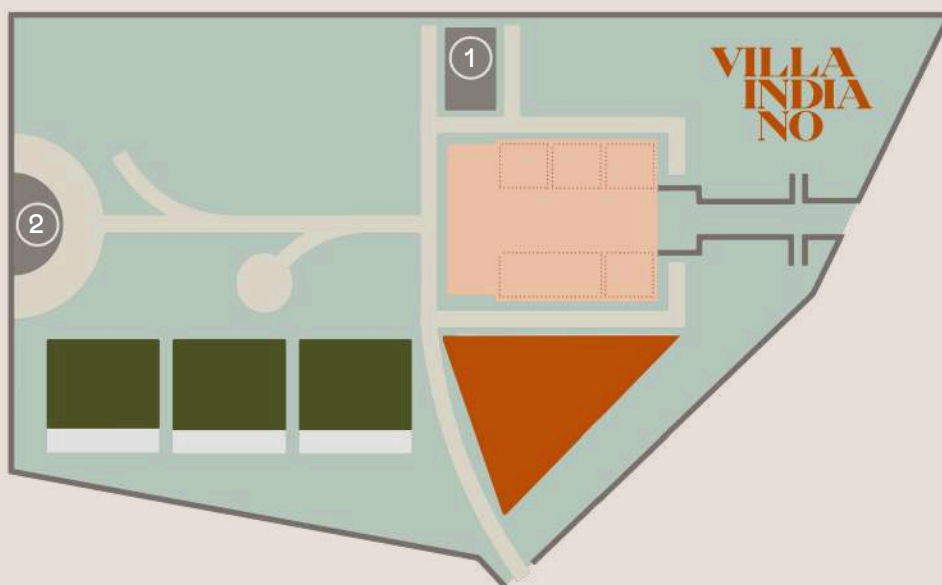
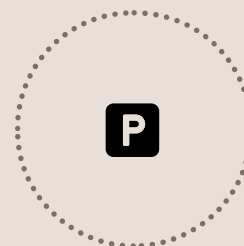


# NUESTROS ESPACIOS



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

1. Caseta de bebidas
2. Escenario







INTERIOR

TERRAZA  
RESTAURANTE



PÉRGOLAS

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:

- LA SALETA
- LA GALERIA
- EL MENJADOR
- EL REBOST
- EL REBEDOR
- DISTRIBUIDOR

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.

**CAPACIDAD:** 65 INVITADOS

*(Distribuidos entre las 6 estancias de la casa)*

**VILLA  
INDIA  
NO**



# 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 INVITADOS
- COCKTAIL 80 INVITADOS
- IMPERIAL 30 INVITADOS

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





# PÉRGOLAS

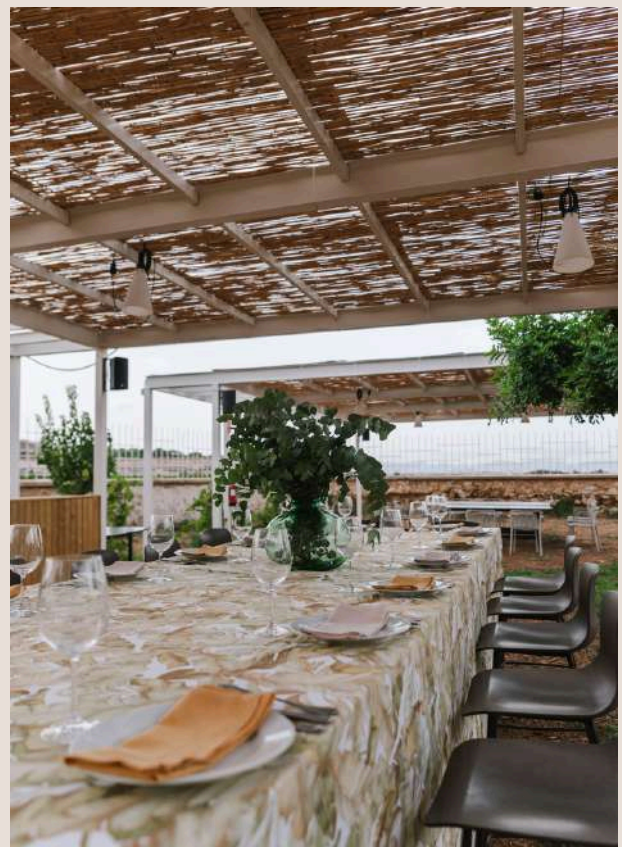
Situadas en la zona izquierda del jardín cultural, las pérgolas proporcionan un agradable espacio de sombra y sirven de soporte para nuestras parras.

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 INVITADOS
- COCKTAIL 90 INVITADOS
- IMPERIAL 30 INVITADOS

\*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 solemos mezclar 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 INVITADOS
- COCKTAIL 400 INVITADOS
- PLAN B 150 INVITADOS





# SINGULARIDADES DE VILLA INDIANO



## 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.

## ENTRETENIMIENTO Y DECORACIÓN



¡Te aconsejamos proveedores para personalizar tu evento en nuestro espacio!

## DOGFRIENDLY



¡Los perretes son bienvenidos a tu evento!

## MÚSICA



Sistema de audio por todo el espacio con limitador acústico para disfrutar de buena música durante las sobremesas (posibilidad de DJ con formato chill out).

## APARCAMIENTO



El acceso de los invitados al parking privado está incluido como cortesía en el menú.

## A CIELO ABIERTO



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

# GASTRONOMÍA PROPIA



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

Con un equipo de profesionales formado en las mejores cocinas de nuestro país, capitaneado por 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.





# 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 total, y de cada zona, NO ESTÁ INCLUIDA sin la contratación de este servicio.
- Si desea alguna adaptación de platos por alergia o intolerancia, por favor índiquelo hasta 10 días previos para adaptar el menú.
- Las mesas se cuentan por total de comensales (adultos y niños incluidos).
- **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, arroz, 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.
- La **comunicación siempre** se realizará **vía email**.
- Entre el envío del presupuesto y la confirmación de la reserva, se dará cita para realizar **1 visita** al espacio con el Equipo de Eventos.
- Las tarifas **incluyen:**
  - 10% IVA
  - Espacio asignado y confirmado con el cliente (interior, terraza o pérgolas).
  - Menú acordado y bebidas desde el inicio del servicio hasta 15 minutos tras el postre.
- Las tarifas NO incluyen la decoración floral, de la mesa, ni las minutas.

# CONFIRMACIÓN Y CONTACTO



- Para la **confirmación de la reserva, enviar un email a [eventos@villaindiano.com](mailto:eventos@villaindiano.com)** con la siguiente información:
  - Nombre del evento: *(ejemplo: Comunión Paula, Boda Carlos y Juan, Cumpleaños María...)*
  - Fecha del evento:
  - Hora *(a confirmar 10 días antes del evento)*:
  - Nº de invitados adultos y niños *(a confirmar 10 días antes del evento)*
  - Preferencia de espacio: *Interior, terraza o pérgolas (a confirmar por el Equipo de Eventos)*





# DOSSIER GASTRONÓMICO

*VILLA INDIANO, TODO SE COCINA EN CASA*



# ÍNDICE

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.

PARA AQUELLOS EVENTOS QUE REQUIEREN UNA  
EXPERIENCIA GASTRONÓMICA AÚN MÁS ESPECIAL

---

# 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.**

# 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.



## ARROCERÍA

- 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**

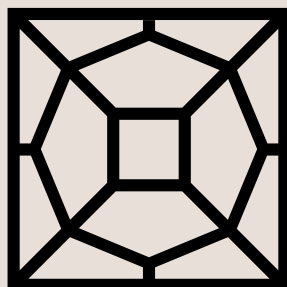
- Mollete de tortilla.
- Mollete de embutido con sofrito de col y habas.
- Donuts.
- Muffins.
- **Bebida:** Agua o refresco.

## 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](mailto:eventos@villaindiano.com)

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

[www.villaindiano.com](http://www.villaindiano.com)