

DOSSIER GASTRONÓMICO

VILLA INDIANO, TODO SE COCINA EN CASA



ÍNDICE

MENÚS DE GRUPO	03
• MENÚ GRUPOS	03
• MENÚ INDIANO	04
• MENÚ CÓCTEL	05
• MENÚ INFANTIL	05
ESTACIONES	06
<i>SUPLEMENTOS A LOS MENÚS</i>	
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 COCTEL

Entrantes

En formato cóctel.

- Crema fría de l'horta con verduras de temporada.
- Coca de dacsá con tomate, salazones, encurtidos y albahaca.
- Rosquilla de llavorettes con ensaladilla y anchoa.
- Berenjena a la brasa con yema trufada y jamón ibérico.
- Croquetas de estofado de cordero.
- Bocado de ternera, mostaza y pepinillos.
- Suquet de gamba y su tartar.
- Coca d'oli con blanc i negre, habitas y coliflor.

Postre

- Trufas caseras de chocolate y naranja.

Incluye bebida de la casa ilimitada durante los 90 minutos.

Incluye estación de café e infusiones.

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**).

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 (**+8€ PVP**).

Por cada ampliación de 1h se entregan tickets (compra mínima de 500€).

BARRA LIBRE

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

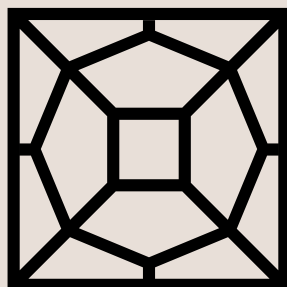
PROVEEDORES HOMOLOGADOS

En Villa Indiano trabajamos con nuestros propios proveedores homologados. Pregúntanos las condiciones que tenemos de cada uno.

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 15 días antes del evento. *Hasta 72h previas al evento, se permitirá una MODIFICACIÓN de hasta el 5% en el número de comensales.* Las bajas generadas y notificadas a partir de este momento, no se descontarán de la factura final.
- 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 15 días previos para adaptar el menú. Toda notificación posterior, conllevará un coste adicional.
- 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.



VILLA
INDIA
NO
BURJASSOT

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

eventos@villaindiano.com

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

www.villaindiano.com