

MENU ESPECIAL GRUPOS

Nov-Dic 2025



Valenti's Restaurant

MENU ESPECIAL GRUPOS

Menú 1

Aires de la Tierra y el Mar

Menú 2

Maestro del Fuego

Plaça sarda i salvany

Local 3. Eix-Macià

Reservas: **642 92 68 18**

www.valentisrestaurant.com



[valentisrestaurant_](https://www.instagram.com/valentisrestaurant_)

Valenti's

MENU ESPECIAL

AIRES DE LA TIERRA Y EL MAR

NOV-DIC 25-MENÚ 1/2 • 38€PP



PRIMEROS A COMPARTIR

Jamón ibérico con pan de cristal.

Tartar de aguacate y tomate con burrata tierna italiana y vinagreta de pistacho verde.

Alcachofa de temporada en tres texturas coronado con huevo de codorniz y galleta de jamón.

Croqueta especial de navidad de cochinillo confitado y escalonia roja encurtida.

SEGUNDO A ELEGIR

Rosbif de ternera rustido en jasper de carbón vegetal sobre parmentier de calabaza, crujiente de flor natural y reducción de sus jugos.

Suprema de salmón fresco con crema de aguacate y cous cous de quinoa tricolor, salsa teriyaki y pistachos crujientes.

Arroz meloso de costillas de cerdo iberico confitado y robellones de temporada.

POSTRE A ELEGIR

Cheesecake de pistachos verde y frambuesa.

Tulipa de helado de caramelo salado.

Merengue suizo con piña caramelizada y mousse de coco.

BODEGA

**CASTILLO LONTANO CRIANZA.
SEPTIMO SENTIDO VERDEJO.**

MENU ESPECIAL

MAESTRO DEL FUEGO

NOV-DIC 25-MENÚ 2/2 • 55€PP



PRIMEROS A COMPARTIR

Jamón ibérico con pan de cristal.

Tartar de gamba roja en detalle crujiente de tinta de calamar y caviar.

Cazuela de almejas gallegas al vino blanco.

Portobello relleno de cebolla caramelizada y queso de cabra al graten.

Huevo de codorniz en tempura sobre chutney de calabaza y torrezno ibérico.

SEGUNDO A ELEGIR

Costilla de ternera black angus a las 48 horas a baja temperatura acompañado de parmentier de patata violeta y reducción de pedro ximenez.

Ración de cochinillo rustido al jospé acompañado de patatas rustidas y reducción de sus jugos.

Pata de pulpo a la brasa acompañado de risotto negro y mahonesa ahumada.

POSTRE A ELEGIR

Chesecake de turrón de jijona.

Tartaleta de chocolate con ganache de café y dulce de leche.

Helado de yogurt griego con frutos rojos en tulipa de chocolate.

BODEGA

CASTILLO LONTANO CRIANZA.

LOPEZ DE HARO CRIANZA.

SEPTIMO SENTIDO VERDEJO.

MARQUÉS VIZHOJA.