



Follow your dreams
until they come true

Aperitivos

Aperitivo Expo

Platitos de manchego y fuet.

Esgarrat de bacalao con olivas negras y germinados de cebolla.

Calamarcitos a la andaluza con salsa *all i oli*.

Aperitivo vegetariano

Wonton de trigueros.

Esgarrat de pimientos asados con olivas negras y germinados de cebolla.

Calabacines en tempura con salsa *all i oli*.

Aperitivo sin gluten

Platitos de manchego y fuet.

Esgarrat de bacalao con olivas negras y germinados de cebolla.

Calamarcitos en harina de garbanzo a la andaluza con salsa *all i oli*.

5€ precio por persona, IVA incluido

Appetisers

Expo appetisers

Dishes of ham and cheese.

Cod and red-pepper *esgarrat* salad with black olives and onion sprouts.

Andalusia-style baby calamari with aioli.

Vegetarian appetisers

Asparagus wonton.

Red-pepper *esgarrat* salad with black olives and onion sprouts.

Courgette tempura with aioli.

Gluten-free appetisers

Dishes of ham and cheese.

Cod and red-pepper *esgarrat* salad with black olives and onion sprouts.

Andalusia-style baby calamari in garbanzo-four batter with aioli.

5€ per person, VAT included

Menú de Navidad

Entrantes (a escoger)

Ensalada Expo.

Ensalada de queso de cabra con tomatitos y frambuesas.

Satay de verduras salteadas con salsa de soja.

Tallarines con pesto de hierbas frescas.

Vichyssoise templada de setas.

Arroz del día.

Fritada de pimientos con morcilla y huevo.

Principales (a escoger)

Pechuga a la plancha con *meunière* de lima y verduritas salteadas.

Gazpacho de perdiz y picantón.

Filete de lomo de ternera con patatas gajo.

Caldereta de cordero recental.

Hamburguesa de pollo empanado con cebolla crujiente y aliño de piña y curry.

Merluza a la plancha con estofado de puerro y reducción de cava.

Lubina con cama de verduras y mayonesa de canónigos.

Emperador con salsa meri y calabacines plancha.

Pastres (a escoger)

Profiteroles de nata con chocolate y helado de vainilla.

Tarta de queso con coulis de arándanos.

Crema de naranja caramelizada.

Crema de yogurt con miel.

Ensalada de frutas naturales.

Bodega

Vino blanco B7, D.O. Utiel-Requena.

Vino tinto B7, D.O. Utiel-Requena.

El beso Brut Nature, D.O. Requena.

Agua mineral Font D´Or, agua con gas Montepinos, cervezas, refrescos, café.

Incluye pan y dulces navideños.

22€ precio por persona, IVA incluido

Bodega Premium

Vino blanco Monólogo Verdejo, D.O. Rueda.

Vino tinto Enate, D.O. Somontano.

Anna de Codorniu Brut Nature, D.O. Cava.

4€ (suplemento por persona IVA incluido)

Bodega Deluxe

Vino blanco Viña Esmeralda, D.O. Cataluña.

Vino tinto Viña Izadi, D.O. Rioja.

Juve & Camps Brut Nature, D.O. Cava.

6€ (suplemento por persona IVA incluido)

Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia, no dude en preguntarnos por el menú.

Christmas Menu

Starters (choice of)

Expo salad.

Salad with goat cheese, cherry tomatoes and raspberries.

Sautéed-vegetable satay with soy sauce.

Noodles with fresh-herb pesto.

Warm mushroom vichyssoise.

Rice of the day.

Pepper *fritada* with black pudding and egg.

Mains (choice of)

Grilled chicken breast with lime *meunière* sauce and sautéed vegetables.

Quail and poussin gazpacho.

Beef fillet with potato wedges.

Spring-lamb stew.

Breaded chicken burger with crunchy chicken and pineapple and curry sauce.

Grilled hake with stewed leeks and cava reduction.

Sea bass on a bed of vegetables and lamb's-lettuce mayonnaise.

Swordfish with parsley sauce and grilled courgette.

Dessert (choice of)

Chocolate coulant.

Cream profiteroles with chocolate and vanilla ice cream.

Cheesecake with blueberry coulis.

Caramelised orange cream.

Creamy yoghurt with honey.

Fresh fruit salad.

Beverages

White wine B7, D.O. Utiel-Requena.

Red wine B7, D.O. Utiel-Requena.

Sparkling wine El beso Brut Nature, D.O. Requena.

Font D'Or mineral water, Montepinos sparkling water, beer, soft drinks, coffee.

Includes bread and Christmas sweets.

22€ per person, VAT included

Premium beverages

White wine Monólogo Verdejo, D.O. Rueda.

Red wine Enate, D.O. Somontano.

Sparkling wine Anna de Codorniu Brut Nature, D.O. Cava.

4€ surcharge per person (VAT included)

Deluxe beverages

White wine Viña Esmeralda, D.O. Cataluña.

Red wine Viña Izadi, D.O. Rioja.

Sparkling wine Juve & Camps Brut Nature, D.O. Cava.

6€ surcharge per person (VAT included)

Please do not hesitate to ask us about the alternatives on our menu if you have any type of allergy or food intolerance.

La actitud, esa pequeña cosa capaz de convertir los deseos en realidad,
de transformar lo pequeño en grande, la magia de soñar.

En Navidad, no hay propósito demasiado difícil ni sueño demasiado grande.

Attitude is the one small thing that can make dreams come true,
make small things great... the magic of dreams.

At Christmas, there's nothing that can't be done, and no dream is too ambitious.

Expo Hotel Valencia

Avda. Pio XII, 4 - Valencia, España • Teléfono de reservas (+34) 96 303 36 00
ehvreservas@expogruppo.com • www.expohotelvalencia.expohotels.com