



Queridos Amigos,

La Navidad está a la vuelta de la esquina.

Llega el turrón, la lotería, los regalos y las comidas y cenas con los compañeros que tanto echábamos de menos.

¿Y el momento de pensar donde nos juntamos?

Os podemos ofrecer un restaurante elegante pero cálido con comida de buena calidad. Idóneo para juntarse y con unas condiciones ESPECIALES para TI.

Te interesa? Sigue leyendo....

MICHELIN
2021



Calle Eolo, 7 46021 Valencia
Tel: +34 963936301 Mail: info@restaurante-apicius.com Whatsapp: +34 681389063



De lunes a jueves a partir de 25 personas te ofrecemos EXCLUSIVIDAD de nuestro restaurante, SIN GASTO ADICIONAL!
Y los VIERNES, SABADO Y DOMINGO a partir de 30 personas.

From Monday till Thursday up to 25 person we offer you our restaurante in EXCLUSIVITY for your group, without any extra charge!
And Friday, Saturday and Sunday from 30 persons.

Von Montag bis Donnerstag ab 25 Person könnt ihr unser Restaurant EXKLUSIV für euch geniessen, ohne Aufpreis! Das Gleiche Freitag, Samstag und Sonntag ab 30 Personen.

Menus para grupos a partir de 20 personas

Aperitivo del Chef

Tapa del Chef

1º Entrante

2º Entrante

Nuestro arroz marinero

Pase principal de carne

Pescado de lonja

Carne

Postre

Petit fours

Incluye copa de bienvenida, Vino blanco D.O. Valencia, Vino tinto D.O. Ribera del Duero, refrescos, cervezas, agua y café.

60€ por persona

68€ por persona

78€ por persona



El menú lo concibe el chef unos días antes del evento en función del producto de temporada. Siempre haciendo uso de los mejores ingredientes para vuestro grupo.

Ejemplos de platos, Examples of plates, Beispielgerichte:

Titaina del Cabanyal, Capuccino de espárragos blanco, Tartar de atún rojo con asadillo de tomaquet de penchar, Pulpo de roca con su jugo y trufa negra, Presa ibérica de bellota ahumada sobre cama de pimientos asados, Sepia con cebolleta tierna y ajo-pimentón, Coca de berenjenas y setas, Melon al pil pil, Moche de naranja y jengibre, Pescado de lonja con txangurro de sus interiores y suquet de avellana, Lubina de playa en 3 secuencias, Cordero ibérico con salvia, chirivía y mostaza, Arroz marinero meloso, All i pebre de rape

Todos estas elaboraciones son ejemplos de diferentes épocas del año.



Condiciones

- Tenemos capacidad maxima de 70 personas para grupos.
- Incluimos en los menus la impresión de minutas
- Menus para grupos a partir de 20 personas
- No limitamos la cantidad de bebida incluida en el menu
- Los precios son precios incluyen el IVA.
- Alergenos consulta directamente con nosotros

Reserva y pago:

- Para realizar la reserva deben abonar un pago de deposito del 50% del total.
- Este importe se descontará de la factura final.
- El importe restante se debe abonar al finalizar la cena.
- En caso de anulación del grupo hasta 1 mes antes del evento se devuelve el deposito entero.
- Hasta 2 semanas antes 50% del deposito pagado
- De 13 días antes del evento hasta el evento no se devuelve.
- Se facturará el numero de comensales confirmado 48 horas antes del evento, aceptando una máxima variación de un 10% de comensales confirmados.



MICHELIN
2021

Esperamos poder darle la bienvenida personalmente a Usted y sus invitados.

Would be a pleasure to welcome you and your guests personally in Apicius.

Gerne heissen wir Sie und ihre Gäste persönlich Willkommen!

Calle Eolo, 7 46021 Valencia Tel: 963936301 Mail: info@restaurante-apicius.com
Whatsapp: 681389063

Nuestra Sala***Our restaurant***Unser Restaurant



Nuestros platos *** Our food *** Unsere Speisen

