



COCINA MEDITERRANEA con SABORES naturales. Destacamos el PRODUCTO Y CREAMOS una experiencia muy cerca hacia nuestra tierra y las temporadas.

NATURAL MEDITERRANEAN KITCHEN in which the flavor and attention to RAW MATERIAL prevails. We create a very close link with the REGION, SEASONS and SUSTAINABILITY.

NATÜRLICHE MEDITERRANE KÜCHE, in der der natürliche Geschmack und die Qualität des PRODUKT überwiegen. Wir stellen eine sehr enge Verbindung zur REGION, JAHRESZEITEN und NACHHALTIGKEIT her.

Calle Eolo, 7 46021 Valencia

Tel: +34 963936301 Mail: [info@restaurante-apicius.com](mailto:info@restaurante-apicius.com) Whatsapp: +34 681389063

De lunes a jueves a partir de 20 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 20 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 20 Person könnt ihr unser Restaurant EXCLUSIV für euch geniessen, ohne Aufpreis! Das Gleiche Freitag, Samstag und Sonntag ab 30 Personen.

Menu MEDIO DIA (lunes a jueves)

Aperitivo del Chef

\*\*\*

1º Entrante

\*\*\*

2º Entrante

\*\*\*\*\*

Nuestro arroz marinero

\*\*\*\*\*

Postre

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

56€ 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.

The chef will create the Menu a few days before the event choosing from the best seasonal products. Always making use of the best ingredients for your group.

Unser Chef kreiert das Menu einige Tage vor dem Event, die Basis sind unsere saisonalen Produkte. Es werden immer die besten Zutaten für eure Gruppe verwendet.

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

Todas estas elaboraciones son ejemplos de diferentes épocas del año.

#### Terms:

- Our capacity is an total of 70 person.
- Printed menucards are included
- Menus for groups from 20 people
- We do not limit the amount of drink included in the menu
- VAT included
- Allergens consult directly with us

#### Reservation and payment:

- To make the reservation must pay a deposit payment of 50% of the total.
- This amount will be deducted from the final invoice.
- The remaining amount must be paid at the end of dinner.
- In case of cancellation of the group up to 1 month before the event, the entire deposit is returned.
- Up to 2 weeks before 50% of the deposit is returned.
- From 13 days before the event until the event we will not refund money.
- The number of persons confirmed 48 hours before the event will be billed, accepting a maximum variation 10% of confirmed guests.

#### 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 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.

#### Bedingungen:

- Unsere Kapazität beträgt insgesamt 70 Personen.
- Gedruckte Menükarten sind enthalten
- Menüs für Gruppen ab 20 Personen
- Wir beschränken die Menge der im Menü enthaltenen Getränke nicht
- Inkl. MwSt
- Allergene wenden sich direkt an uns

#### Reservierung und Zahlung:

- Um die Reservierung vorzunehmen, muss eine Anzahlung von 50 % des Gesamtbetrags geleistet werden.
- Dieser Betrag wird von der Schlussrechnung abgezogen.
- Der Restbetrag muss am Ende der Veranstaltung bezahlt werden.
- Bei Stornierung der Gruppe bis 1 Monat vor der Veranstaltung wird die gesamte Anzahlung zurückerstattet.
- Bis zu 2 Wochen vorher werden 50 % der Anzahlung zurückerstattet.
- Ab 13 Tage vor der Veranstaltung bis zur Veranstaltung werden wir kein Geld zurückerstatten.
- Verrechnet wird die bis 48 Stunden vor der Veranstaltung bestätigte Personenzahl, Akzeptieren einer maximalen Abweichung von 10% der bestätigten Gäste.



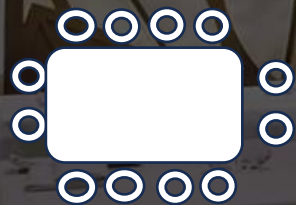
**MICHELIN**  
2023

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

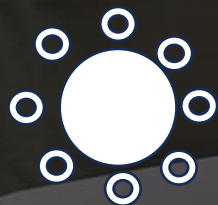
Would be a pleasure to welcome you and your evento personally in Apicius.

Gerne heissen wir Sie und ihre Veranstaltung persönlich Willkommen!

Nuestra Sala\*\*\*Our space\*\*Unser Restaurant



28 pax en mesa imperial



55 pax en mesas individuales





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

