

Nuestra Sala para vuestra celebración familiar

- Nuestras amplias instalaciones ofrecen DOS ZONAS diferenciadas.
- Nuestra ZONA DE BIENVENIDA con barra. Aquí podemos ofrecer la copa de bienvenida, un coctel de pie o barra libre para después.
- La segunda zona; nuestra sala principal , UN ESPACIO RECTANGULAR que permite montajes muy versátiles. Una mesa imperial para hasta 25 personas o diferentes mesas con tamaños de 6 a 15 personas.

Capacidades

- Eventos con servicio sentado 20 a 55 personas.



Una celebración familiar es un evento íntimo,
un momento de compartir con los tuyos y
se merece un marco especial.

Da igual si celebráis un aniversario, una boda, un
cumpleaños o simplemente os apetece juntaros :

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.



Nuestros platos

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



Menu degustación (servido individual)

Capuccino de vegetal de temporada

Judía bobi de Alginet con pilpil mediterráneo

Gamba blanca de Cullera, berenjena y butifarrón

Nuestro arroz marinero

Lubina de Cullera con suquet de avellana

Lubina de Cullera con suquet de avellana

O

Y

Carrillera de ternera con tubérculos

Carrillera de ternera con tubérculos

(a elegir con antelación por el grupo entero uno de los dos)

Pastel tierno de queso con crumble

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

66€ por persona

76€ por persona

82€ por persona

Los entrantes varían en función de temporada.

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

Menu degustación (servido individual)

Capuccino de vegetal de temporada

Judía bobi de Alginet con pilpil mediterráneo

Nuestro arroz marinero meloso

Carrillera de ternera con tubérculos

Pastel tierno de queso con crumble

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

74€ por persona

Los entrantes varían en función de temporada.

Aperitivo servido de pie en la bienvenida:

Croissant de Almussafes

Focaccia de Titaina

Croquetas del puchero

Menu degustación (servido individual):

Capuccino vegetal de temporada

Gamba blanca de Cullera, berenjena y butifarrón

Nuestro arroz marinero

Lubina de Cullera con suquet de avellana

Lubina de Cullera con suquet de avellana

O

Y

Carrillera de ternera con patata nueva

Carrillera de ternera con patata nueva

(a elegir con antelación por el grupo entero uno de los dos)

Pastel tierno de queso con crumble

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

72€ por persona

82€ por persona

88€ por persona

Los entrantes varían en función de temporada.

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

Menu niños

Para los niños elaboramos un menú personalizado según vuestras necesidades y las edades de los pequeños.
No dudéis en consultarnos.

Los menús de los pequeños incluyen un entrante, el plato principal y un postre.
Además, que agua y refrescos.

Niños 0-3 años

Niños 4-7 años

Niños de 8 a 13 años

gratis

35€ por niño

48€por niño

FORFAIT BODA

¡¡Nuestro Forfait de boda NO ES OBLIGATORIO para celebrar tu boda en Apicius!!

Si prefieres celebrar con una comida familiar, sin los detalles de entrada, brindis etc... simplemente disfrutar una buena comida con los tuyos, SOLO contratas el menú que te apetece.

Si te apetece darle un marco más de boda con los detalles de una boda, tienes la posibilidad con el forfait de realizarlo.

- Minutas y sitting con impresión de color.
- Gestion de tus canciones (entrada, tarta, etc...)
- Servicio de corte de tarta.
- Copa de Cava para un brindis.
- Decoración de mesa con hoja verde natural.

1 hora mas de sobremesa
sin cargo adicional.

(17:30-18:30 y 0:30-1:30)

14€ por persona.



Incluimos en los precios del menú:

- La impresión de minutas en blanco y negro.
- Estamos encantados si en cualquier momento antes del evento queréis venir a visitar nuestras instalaciones.
- Necesitas algún servicio añadido como floristería, tarta, regalo de invitados etc...nosotros te ayudamos.

Qué más podemos ofrecerte:

- Tenemos una floristería de confianza para tu decoración floral.
- ¿Quieres una tarta? Nuestro pastelero de confianza te puede ayudar.
- Para equipamiento técnico como pantalla, proyector, micro etc....tenemos un proveedor de confianza para alquilarlo.
- Si quieres ambientar tu evento con música en directo, colaboramos con músicos de diferentes estilos.
- Nuestro parking más cercano está a 20 metros del restaurante.

¡Los servicios que quieres añadir al evento no están incluidas en el precio del menú, pero podemos ponerte en contacto con los profesionales o gestionar nosotros la contratación!

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
- Los platos expuestos pueden variar en función del mercado y de la temporada sin previo aviso.
- En el caso de elección carne o pescado, debe estar avisado con 5 días laborales de antelación, además es uno de los dos para todo el grupo.
- Nuestro horario de servicio es de 14h a 17:30h y de 21h a 0:30h
- Cualquier ampliación de horario debe estar consultado con el establecimiento.

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 o los días anteriores al evento.
- En caso de anulación del grupo hasta 1 mes antes del evento se devuelve el deposito entero.
- Semana 3 y 4 antes del evento cobramos un 25% del deposito.
- 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.



1 SOL
Guía Repsol 2025

MICHELIN
2025

Sería un placer daros la bienvenida en Apicius y atender personalmente vuestra celebración familiar.

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

Gerne heissen wir Sie und ihre Veranstaltung persönlich Willkommen!