

Nuestra Sala

- Nuestras amplias instalaciones ofrecen DOS ZONAS diferenciadas.
- Nuestra ZONA DE BIENVENIDA con barra. Aquí podemos dar la bienvenida con una copa, celebrar el coffee, montar un showcooking o servir un coctel de pie.
- La segunda zona; nuestra sala principal, UN ESPACIO RECTANGULAR que permite montajes muy versátiles. Mesas imperiales, Mesas de 6-12 personas, un teatro para reuniones, mesas en forma U, Montaje con TV, Montajes con pantalla y proyector.

Capacidades

- Eventos con servicio sentado 20 a 55 personas.
- Eventos con cóctel de pie 70 personas.



Our space

- Our restaurant is divided in 2 different spaces.
- Our welcome area with bar. Here we can welcome you with a drink, host a coffee, set up a showcooking or serve standing cocktail.
- In the second área you will find our main room, a rectangular space that allows very versatile set ups. Imperial tables, tables from 6-12 person, U-shaped table, theatre set up or set ups with TV for presentation.

Set ups:

- Eventos con servicio sentado 20 a 55 personas.
- Eventos con cóctel de pie 70 personas.



Unser Restaurant

- Unsere grosszügigen Einrichtungen bieten zwei verschiedene Ambiente..
- Unser Willkommensbereich mit Bar. Hier können wir einen Begrüssungstrunk servieren, eine Kaffeepause anbieten, ein Showcooking veranstalten oder einen Stehcocktail servieren.
- Der zweite Bereich, unser Hauptraum, bietet einen rechteckigen Raum, der sehr vielseitige Set-ups ermöglicht. Imperiale Tische, Tische von 6-12 Personen, U-Form, Stuhltheater oder Set up mit TV für Präsentationen.

Kapazität:

- Event im sitzen für 20 bis 55 Personen.
- Event mit Stehcocktail bis 70 Personen.





¡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.

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

- 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.



Menus para grupos a partir de 20 personas

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

Menus up to 20 person

Vegetal capuccino

Green beans from Alginet with mediterranean pilpil

White prawn from Cullera with aubergine and butifarron

Our seaman's rice

Cullera sea bass with hazelnut sauce

Cullera sea bass with hazelnut sauce

OR

AND

Stewed beef cheek with tubérs vegetals
(to be choosed in advance for the entire group)

Stewed beef cheek with tubérs vegetals

Tender cheesecake with almond crumble

Included welcoemdrink, white wine D.O. Valencia, Red wine D.O. Ribera del Duero, softs,beer, wáter and coffee.

66€ pp

76€ pp

82€ pp

The starter are changing to fit in with season.

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

Menus für Gruppen mind. 20 Personen

Saisonaler Gemüsecapuccino

Feine Bobbi Bohnen aus Alginet mit mediterranem Pilpil

Weisse Garnele aus Cullera mit Aubergine und butifarron

Unser Fischerreis

Mittelmeer Wolfsbarsch mit Haselnusssauce

Mittelmeer Wolfsbarsch mit Haselnusssauce

ODER

UND

Geschmorrte Kalbswange mit Wurzelgemüsen

Geschmorrte Kalbswange mit Wurzelgemüsen

(zur Vorauswahl und eine Option für die ganze Gruppe)

Zartes Käseküchlein mit Mandelstreusel

Inklusive Willkommensdrink, Weisswein D.O. Valencia, Rotwein D.O. Ribera del Duero, Softs, Bier, Wasser und Kaffee.

66€ pp

76€ pp

82€ pp

Die Vorspeisen variieren in Saisonfunktion.

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

Aperitivos servidos en zona welcome:

Croissant de Almussafes

Focaccia de Titaina

Croquetas de puchero

Entrantes servidos 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

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

Los entrantes varían en función de temporada.

Cocktail in welcome área:

Croissant from Almussafes

Focaccia with Titaina

Croquettes with meatfilling

Starters served at the table:

Vegetal capuccino

White prawn from Cullera with aubergine and butifarron

Our seaman's rice

Cullera sea bass with hazelnut sauce

Cullera sea bass with hazelnut sauce

OR

AND

Stewed beef cheek with tubérs vegetals

Stewed beef cheek with tubérs vegetals

(to be choosed in advance for the entire group)

Tender cheesecake with almond crumble

Included welcoemdrink, white wine D.O. Valencia, Red wine D.O. Ribera del Duero, softs,beer, wáter and coffee.

72€ pp

82€ pp

88€ pp

The starter are changing to fit in with season.

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

Willkommenscocktail:

Croissant von Almussafes (Sobrasada, Zwiebel und Honig)
Focaccia mit Titaina (traditionelle Thunfisch-Tomatenfüllung)
Fleischkroketten

Menú im sitzen serviert:

Saisonaler Gemüsecapuccino
Weisse Garnele aus Cullera mit Aubergine und Butifarron

Unser Fischerreis

Mittelmeer Wolfsbarsch mit Haselnusssauce
ODER

Mittelmeer Wolfsbarsch mit Haselnusssauce
UND

Geschmorrt Kalbswange mit neuen Kartoffeln
(zur Vorauswahl und eine Option für die ganze Gruppe)

Geschmorrt Kalbswange mit neuen Kartoffeln

Zartes Käseküchlein mit Mandelstreusel

Inklusive Willkommensdrink, Weisswein D.O. Valencia, Rotwein D.O. Ribera del Duero, Softs, Bier, Wasser und Kaffee.

72€ pp

82€ pp

88€ pp

Die Vorspeisen variieren in Saisonfunktion.

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



Incluimos en los precios del menú:

- La impresión de minutas con tu logo.
- Sitting si el evento lo requiere.
- Estamos encantados si en cualquier momento antes del evento queréis venir a visitar nuestras instalaciones.

Que más podemos ofrecerte:

- Tenemos una floristería de confianza para tu decoración floral.
- 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 mas cercano esta 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!

Included in the menus:

Menucards printed with you logo.

Sitting if the evento requires.

Would be a pleasure for us to welocme you before the evento to see our restaurant.

Inklusive im Menu:

Druck von Menükarten mit Logo.

Sitting, wenn der Event es erfordert.

Wir freuen uns, wenn ihr vorher unsere Instalationen besuchen möchtet.

Extras we can offer you:

We have a trusted florist for you flower decoration

For tecnical euqipment like TV, micro etc... we have a trusted company.

For life music we have diferente musicians.

The next parking is up to 20 meters from the restaurant.

Extras die wir anbieten können:

Für Eure Blumendeko haben wir den Floristen unseres Vertauens.

Für technisches Material bieten wir euch auch eine Firma unseres Vertrauens an.

Für LifeMusik können wir Dir verschiedene Musiker anbieten.

Das nächste Parkhaus ist 20 Meter vom Restaurant.

Condiciones

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
- The dishes can change in cause of season or because we can not buy the product, without advice in advance.
- The selection of meat or fish has to be communicated minimum 5 working days in advance. It has to be one of them for the entire Group.

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 by creditcard or cash.
- If you want to pay by banktransfer, has to be done in advance.
- In case of cancellation of the group up to 1 month before the event, the entire deposit is returned.
- Up to 3 and 4 weeks before event we charge 25% of the deposit.
- 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.

- 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.

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.

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

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
- Speisen können ohne vorherige Ankündigung durch den Chef geändert werden.
- Die Auswahl ob Fisch oder Fleisch muss mind. 5 Arbeitstage im voraus bestätigt werden. Für die ganze Gruppe ist eins von beiden auszuwählen.

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.
- 3 bis 4 Wochen vor dem Event berechnen wir 25% vom Deposit.
- 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.



1 SOL
Guía Repsol 2025

MICHELIN
2025

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!