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.

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

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

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

- COCINA MEDITERRANEA con SABORES naturales. Destacamos el PRODUCTO Y CREAMOS una experiencia muy cerca hacía 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: 963936301 Mail: info@restaurante-apicius.com Whatsapp: 681389063

Menus para grupos a partir de 20 personas

Entrantes servido individual:

Cremoso de foie con calabaza y avellana tostada

***

Titaína, receta original del Cabanyal

****

Arroz meloso de nuestras barcas

Carrillera de cerdo con col rojo navideño

****

Pastel tierno de queso con turrón de Jijona

****

Incluye: Copa de bienvenida, Vino blanco D.O. Valencia o Vino tinto D.O. Valencia(a elegir), refrescos, cervezas, agua y café.

****

60€ por persona

60€ por persona

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

Menus para grupos a partir de 20 personas

Entrantes servidos individual:
Capuccino de vegetal de invierno
***
Cremoso de foie con calabaza y avellana tostada
***
Gamba blanca de Cullera, alcachofa y butifarrón

********** ********** **********

Nuestro arroz marinero

Lubina de Cullera con suquet de avellana
Lomo de bacalao desalado
Carrillera ibérica con col roja navideña
Paletilla de cordero deshuesada (suplemento 6€)

Lubina de Cullera con suquet de avellana
Y
Carrillera ibérica con col roja navideña

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

****

Chocolate en texturas
Turrón

****

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

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

Menus para grupos a partir de 20 personas

Servido de aperitivo en nuestra welocme zone:
Croissant de Almussafes
Nuestra Titaína
Croquetas de jamón

Servido indivudal en la mesa:
Cremoso de foie con calabaza y avellana tostada

****

Nuestro arroz marinero

Lubina de Cullera con suquet de avellana
Lomo de bacalao desalado
Carrillera ibérica con col roja navideña
Paletilla de cordero deshuesada (suplemento 6€)

Lubina de Cullera con suquet de avellana
Y
Carrillera ibérica con col roja navideña

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

****

Chocolate en texturas
Turrón

****

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

****

68€ por persona

78€ por persona

84€ por persona

El menú se sirve para un máximo de 40 personas.

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.

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.

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 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.

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

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 producto, wihout advice in advance.
- The selesction of meat or fish has to be comunicated mínimum 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 creditacard 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 refuned 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
- 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.

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 Asuwahl ob Fisch oder Fleisch muss mind. 5 Arbeitstage im vorraus bestätigt werden. Für die ganze Gruppe ist eins von beiden aus zu wählen.

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.

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

Apicius

rigor culinario

1 sol
guía repsol 2026

MICHELIN
2026

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!

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