



SPAIN CLUB PROMOTER

# MENÚS DE EMPRESA

## Menús de Grupos

### - 2024 -

Renzo Marengo

+34 657 19 35 65

[rmarengo@spainclubpromoter.com](mailto:rmarengo@spainclubpromoter.com)

## Menú 1

### Entrantes (para compartir)

Carpaccio de atún fino con aove y nuestro aliño  
Croqueta de merluza  
Huevos rotos con Jamón Ibérico

### Plato Principal

La Milanesa de Tatal con huevo poché y trufa (plato individual)

### Postre

Nuestra famosa tarta de queso

### Bodega

D.O. Valencia. Vegamar Crianza  
D.O. Rueda Marqués de Riscal (Verdejo)

### Incluye Soft Drinks

Refrescos, agua, cerveza de barril y café

**55 €**

IVA inc.

## Menú 2

### Entrantes (para compartir)

Ensaladilla TATEL con huevo rallado y huevas de río  
Brioche de salmón con mayonesa cítrica  
Croqueta de jamón ibérica  
confitada con crema de queso y chicharrón de cerdo

### Plato Principal

Pollo de corral a la brasa y laqueado con pastel de patata

### Postre

Nuestra famosa tarta de queso

### Bodega

D.O. Rueda Marqués de Riscal (Verdejo)  
Picotte Graciano Tempranillo

### Incluye Soft Drinks

Refrescos, agua, cerveza de barril y café

**65 €**

IVA inc.



DINNER SHOW, MÚSICA EN DIRECTO,  
UBICACIÓN CENTRICA

Renzo Marengo  
+34 657 19 35 65

[rmarengo@spainclubpromoter.com](mailto:rmarengo@spainclubpromoter.com)



## Menú 3

### Entrantes (para compartir)

Ensalada de aguacate, canónigos, piñones y toques frescos.  
Carpaccio de solomillo con rúcula y parmesano  
Sepia al jospes con bearnesa de su tinta  
Buñuelos de bacalao

### Platos Principales

Primer Plato Salmón a la brasa con verduras de temporada  
Segundo Plato Pluma ibérica con parmentiere de patata

### Postre

Tarta brutal de chocolate

### Bodega

Picotte Garnacha Blanca  
Picotte Graciano Tempranillo

### Incluye Soft Drinks

Refrescos, agua, cerveza de barril y café

**75 €**

IVA inc.

## Menú 4

### Entrantes (para compartir)

Jamón Ibérico 5J cortado a cuchillo  
Burrata con tomatitos confitados y vinagreta de lavanda  
Tartar de Lubina y brotes verdes  
Alcachofa confitada con crema de queso y chicharrón de cerdo  
Langostino en tempura y emulsión de encurtidos

### Platos Principales

Primer Plato Rodaballo al jospes con salteado de verduras de temporada  
Segundo Plato Tataki de vaca vieja a la pimienta de patata

### Postre

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

### Bodega

Picotte Garnacha Blanca  
Picotte Graciano Tempranillo

### Incluye Soft Drinks

Refrescos, agua, cerveza de barril y café

**90 €**

IVA inc.



DINNER SHOW, MÚSICA EN DIRECTO,  
UBICACIÓN CENTRICA

Renzo Marengo  
+34 657 19 35 65

rmarengo@spainclubpromoter.com



# Sabbia

## Menú Comida

(De domingo a jueves)

### 3 Entrantes (para compartir)

Dúo de Croquetas (cecina y chipirón)  
Ensalada de salón ahumado y langostino  
Burrata fresca con tomate del vesuvio  
Taco de buey  
Ensaladilla con anguila ahumada y mayonesa de kimchi

### Plato Principal a Elegir (max. 3 tipos)

Paella valenciana (min. 2 pax)  
Paella de marisco (min. 2 pax)  
Paella de verduras km. 0 (min. 2 pax)  
Secreto ibérico y verduras glaseadas  
Lubina al horno y guarnición del chef

### Postre

Coulant de chocolate  
Panna cotta

### Bodega y Soft Drinks

Agua mineral, refrescos, cerveza  
Figuero 4 vino tinto "Tempranillo".  
Luna Lunera vino blanco "Sauvignon Blanc"  
(tipo barra libre)

35 €

## Menú Cena

(De domingo a jueves)

### 3 Entrantes (para compartir)

Dúo de Croquetas (cecina y chipirón)  
Ensalada de salón ahumado y langostino  
Burrata fresca con tomate del vesuvio  
Taco de buey  
Ensaladilla con anguila ahumada y mayonesa de kimchi

### Plato Principal a Elegir

Carrillada de ternera en su jugo, crema de boniato y  
verdura  
Secreto ibérico, gratin de patata y verduras  
glaseadas  
Lubina al horno y guarnición del chef

### Postre

Coulant de chocolate  
Panna cotta

### Bodega y Soft Drinks

Agua mineral, refrescos, cerveza  
Figuero 4 vino tinto "Tempranillo".  
Luna Lunera vino blanco "Sauvignon Blanc"  
(tipo barra libre)

35 €



DINNER SHOW, MÚSICA EN DIRECTO,  
EN LA PRIMERA LÍNEA DE PLAYA

Renzo Marengo  
+34 657 19 35 65

rmarengo@spainclubpromoter.com



# Sabbia

## Menú Comida

### 3 Entrantes

Patacón con Ceviche de Gambas  
Tomate de Temporada con Ventresca de Atún  
Ensaladilla con anguila ahumada y mayonesa de kimchi  
Croquetas (Cecina de León o Chipirón)  
Burrata fresca con tomate del vesuvio, aceite de albahaca y pesto de pistacho

### Plato Principal a Elegir

Paella de Gambas Alistadas (min. 2 pax)  
Paella de pato y Alcachofas (min. 2 pax)  
Bacalao Confitado con Verdura al Día  
Carrillada de Ternera en su Jugo y Guarnición del Chef

### Postre (a compartir)

Coulant de chocolate  
Panna cotta de Nutella

### Bebida sin Limite durante el Servicio

Agua mineral, refrescos, cerveza  
Figuero 4 vino tinto "Tempranillo".  
Luna Lunera vino blanco "Sauvignon Blanc".

Primera copa en Marca Basica Incluida en el Precio

58 €

## Menú Cena

### 3 Entrantes (a compartir)

Calamar de Playa Rebozado  
Tacos de Atún Rojo del Mediterráneo  
Presa Ibérica de Bellota de Salamanca a la Brasa  
Pata de Pulpo a la Brasa, Cremoso de Polenta y Sobrasada

### Plato Principal a Elegir

Tataki de Vaca Madurado, Gratén y Verdura Glaseada  
Pescado de Lonja con Verdura del Día  
Tortello de Rapa Rossa y Caprino, Crema de Mascarpone al Azafrán

### Postre (a compartir)

Tarta de Queso con Dulce de Leche  
Tiramisú de Café

### Bebida sin Limite durante el Servicio

Agua mineral, refrescos, cerveza  
Figuero 4 vino tinto "Tempranillo".  
Luna Lunera vino blanco "Sauvignon Blanc".

Primera copa en Marca Basica Incluida en el Precio

65 €



DINNER SHOW, MÚSICA EN DIRECTO,  
EN LA PRIMERA LÍNEA DE PLAYA

Renzo Marengo  
+34 657 19 35 65

[rmarengo@spainclubpromoter.com](mailto:rmarengo@spainclubpromoter.com)





### Entrantes 1 para 4 pax

Calamares a la andaluza con alioli  
Burrata de pistacho  
Focaccia con jamón serrano, rúcula y escamas de parmesano  
Croquetas de jamón ibérico o boletus  
Ensalada cabrona

### Principales

Entrecote a la brasa servido con patatas y pimiento de padrón.  
Segreto ibérico servido con patatas y pimiento de padrón +3€  
Salmon a la parrilla servido con puré de patata  
Lubina a la parrilla servida con puré de patatas +3€  
Spaghetti carbonara auténtica  
Tagliatelle con crema de setas y trufa negra

### Postre

Surtido de postres

### 1 Bebida Incluida

Botella de vino o jarra de sangria (cada 4 pax), Cerveza,  
Refrescos, Agua

**35 €**

IVA inc.



DINNER SHOW, MÚSICA EN DIRECTO,  
FRENTE AL MAR

Renzo Marengo  
+34 657 19 35 65

[rmarengo@spainclubpromoter.com](mailto:rmarengo@spainclubpromoter.com)



## Entrantes 1 para 4 pax

**Vitello Tonnato** - Láminas de ternera con emulsión de atún y alcaparras de Gaeta

**Carciofi Confit** - Alcachofas confitadas a la brasa, fondue de Grana y menta, con tomates secos y polvo de aceitunas negras de Caiazzo

**Parmigiana** - Milhojas de berenjena, tomate, queso provolone de Agerola, albahaca y parmesano gratinado

**Moscardini Alla Luciana** - Pulpitos con tomate San Marzano DOP, alcaparras, aceitunas negras y perejil

## Plato principal a elegir (individuales)

**Spaghettone alla Nerano** - Spaghetti con calabacines fritos, queso provolone de Agerola y albahaca

**Pacchero al ragù Napoletano** - Pasta con ragù de carne napolitano cocido a baja temperatura, copos de queso ricotta de búfala, queso parmesano y albahaca

**Tonnarelli di Mare** - Pasta tonnarelli con lubina y ralladura de limón de Sorrento y naranjas valencianas

**Pizza Essenza** (Top 10 en el Campeonato Mundial de pizza) - Tomate San Marzano DOP, tomates confitados, "stracciata" de búfala (mozzarella de búfala desmenuzada), chips de parmesano, aceite de ajo, aceite de albahaca y ralladura de lima

**Entrecote di Manzo** - Entrecot de ternera acompañado de verduras de temporada

## Postre

**Tiramisú** - Galletas mojada de café, crema de mascarpone y chocolate amargo

**Baba al Rum** - Dulce típico napolitano con crema chantilly y amarena

**Semifreddo al Pistacchio** - Semifrío con crema de pistacho, y crumble y topping de chocolate

## 1 Bebida Incluida

Vino (Una botella de vino cada 4 personas), Refresco, Agua, Cerveza de barril

**45 €**



## Aperitivo para compartir

Tabla de Embutidos y Quesos Italianos  
Focaccia con romero, sal gruesa y aceite de oliva virgen extra

## Entrantes 1 para 4 pax

- Vitello Tonnato** - Láminas de ternera con emulsión de atún y alcaparras de Gaeta
- Carciofi Confit** - Alcachofas confitadas a la brasa, fondue de Grana y menta, con tomates secos y polvo de aceitunas negras de Caiazzo
- Parmigiana** - Milhojas de berenjena, tomate, queso provolone de Agerola, albahaca y parmesano gratinado
- Moscardini Alla Luciana** - Pulпитos con tomate San Marzano DOP, alcaparras, aceitunas negras y perejil

## Plato principal a elegir (individuales)

- Spaghettono alla Nerano** - Spaghetti con calabacines fritos, queso provolone de Agerola y albahaca
- Pacchero al ragù Napoletano** - Pasta con ragù de carne napolitano cocido a baja temperatura, copos de queso ricotta de búfala, queso parmesano y albahaca
- Tonnarelli di Mare** - Pasta tonnarelli con lubina y ralladura de limón de Sorrento y naranjas valencianas
- Pizza Essenza** (Top 10 en el Campeonato Mundial de pizza) - Tomate San Marzano DOP, tomates confitados, "stracciata" de búfala (mozzarella de búfala desmenuzada), chips de parmesano, aceite de ajo, aceite de albahaca y ralladura de lima
- Entrecote di Manzo** - Entrecot de ternera acompañado de verduras de temporada

## Postre

- Tiramisú** - Galletas mojadas de café, crema de mascarpone y chocolate amargo
- Baba al Rum** - Dulce típico napolitano con crema chantilly y amarena
- Semifreddo al Pistacchio** - Semifrío con crema de pistacho, y crumble y topping de chocolate

## 1 Bebida Incluida

Vino (Una botella de vino cada 4 personas), Refresco, Agua, Cerveza de barril

**60 €**



## Menú Navidad

### Para Empezar para Compartir

Tabla de Embutidos y Quesos Italianos  
Focaccia con romero, sal gruesa y aceite de oliva virgen extra

### Entrantes para Compartir

- Carpaccio Ai Funghi** - Champiñones Portobello con almendras tostadas, escamas de parmesano y pesto de rúcula
- Carpaccio Di Picanha** - Láminas de carne marinada con pimienta negra y hierbas, crema de queso ricotta de búfala y crumble de parmesano
- Carpaccio Di Polipo** - Pulpo marinado acompañado de salsa de lima y perejil y esferas de aceite

### Primer Plato Individual

- Spaghetti ai frutti di mare** - Spaghetti con mariscos
- Risotto Del Monte** - Arroz Acquerello con boletus y champiñones de temporada, fondue de queso provolone de Agerola y guanciale crujiente
- Lasagne al ragù napoletano** - Lasagne con ragù, bechamel, mozzarella y Parmesano

### Segundo Plato Individual

- Pescado del día** - Lubina al horno con verduras de temporada y salsa agridulce
- Filetto all'Aragonese** - Filete de ternera con salsa Aragonesa y puré de patatas trufadas

### Postre Individual

- Tiramisú** - Galletas mojada de café, crema de mascarpone y chocolate ama
- Baba al Rum** - Dulce típico napolitano con crema chantilly y amarena
- Semifreddo al Pistacchio** - Semifrío con crema de pistacho, y crumble y topping de chocolate

### 1 Bebida Incluida

Refresco, agua o cerveza de barril

80 €

# ATENEA

S K Y

## Menus del Grupo

### COPA DE BIENVENIDA

16€ (IVA Incl.) 2 bebidas por persona

Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza, Refrescos y Agua

20€ (IVA Incl.) 1 bebida por persona

Cocktail especial Atenea por Fillipe Suárez

20€ (IVA Incl.) 1 bebida por persona

Copa de Champagne Moët Chandon

### MENÚ PÉRGOLA 2

#### ENTRANTES AL CENTRO

Oda al tomate

Coca de Titaina

Pulpo en tempura

Croqueta Jamón Ibérica Arturo Sanchez

Figatell

#### PLATO PRINCIPAL (A escoger con antelación)

Solomillo de ternera al foie

Merluza a la romana con pimientos del piquillo  
caramelizados

#### POSTRE (A compartir en centro de mesa)

Pastel de manzana con helado de vainilla

Torta de almendra con helado de calabaza y dátiles

Incluido servicio de pan y café Ily

55 €

IVA inc.

### MENÚ PÉRGOLA 1

#### ENTRANTES AL CENTRO

Ensaladilla Atenea

Coca de lomo de orza casero

Buñuelo de bacalao tradicional

Berenjena a la brasa

Sepia con mayonesa casera y Katsuobushi

#### PLATO PRINCIPAL (A escoger con antelación)

Costilla de ternera lacada con miel negra y naranja

Bacalao con mullaor de mini tomates

#### POSTRE (A compartir en centro de mesa)

Limón Tropical

Chocolate, toffee y cacao valenciano

Incluido servicio de pan y café Ily

50 €

IVA inc.

### MENÚ VEGETARIANO

#### PRIMER PLATO

Tartar de aguacate, remolacha, piñones y tomate seco

#### PLATO PRINCIPAL (A escoger con antelación)

Berenjena rellena vegana sobre piquillos caramelizados y  
chip de boniato

Risotto de verduras

#### POSTRE (A compartir en centro de mesa)

Piña rustida al ron con clavo y cardamomo sobre lingote  
de limón y caprese de frutos del bosque

Incluido servicio de pan y café Ily

50 €

IVA inc.

ROOFTOP CON UBICACIÓN PRIVILEGIADA, EL EDIFICIO  
EMBLEMÁTICO ATENEO MERCANTIL

Renzo Marengo

+34 657 19 35 65

rmarengo@spainclubpromoter.com



# ATENEIA

S K Y

## Menus del Grupo

### ARMONIA DE VINOS 2024

Incluye: 1 botella de vino cada 3 personas, agua, refrescos y cerveza

#### OPCIÓN 1:

BLANCO Paula Martí Ecológico, Macabeo (D.O. Valencia)  
TINTO Paula Martí Ecológico, Monastrell y Tempranillo  
(D.O. Valencia)

**10 €/ pax.**  
IVA inc.

#### OPCIÓN 2:

BLANCO Vinya Alforí, Macabeo (D.O. Valencia)  
TINTO Caprasia Bobal y Merlot (D.O. Utiel-Requena)

**14 €/ pax.**  
IVA inc.

#### OPCIÓN 3:

BLANCO José Pariente, Verdejo (D.O. Valencia)  
TINTO Carmelo Rodero 9 meses, Tinta del País (D.O.  
Ribera del Duero)

**15 €/ pax.**  
IVA inc.

#### OPCIÓN 4:

BLANCO Finca Calvestra, Merseguera (Utiel)  
TINTO Pago de los Balagueses shiraz (D.O. P. Los  
Balagueses)

**25 €/ pax.**  
IVA inc.

ROOFTOP CON UBICACIÓN PRIVILEGIADA, EL EDIFICIO  
EMBLEMÁTICO ATENEO MERCANTIL

Renzo Marengo  
+34 657 19 35 65

[rmarengo@spainclubpromoter.com](mailto:rmarengo@spainclubpromoter.com)



# ATENEA

S K Y

## Menus tipo Coctel

### COPA DE BIENVENIDA

16€ (IVA Incl.) 2 bebidas por persona

Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza, Refrescos y Agua

20€ (IVA Incl.) 1 bebida por persona

Cocktail especial Atenea por Fillipe Suárez

20€ (IVA Incl.) 1 bebida por persona

Copa de Champagne Moët Chandon

### VINO ESPAÑOL 1

#### TABLAS

Nuestra selección de quesos valencianos

Tabla de embutidos caseros de Ontinyent

#### BEBIDA (2 consumiciones por persona)

Vino Blanco, Vino Tinto  
Cerveza, Refrescos y Agua

**35 €**

IVA inc.

### VINO ESPAÑOL 2

#### APERITIVOS

Nuestra selección de quesos valencianos

Tabla de embutidos caseros de Ontinyent

Ensaladilla Atenea, con mahonesa de olivas rellenas y

huevas de trucha

Croqueta de jamón ibérico

#### BEBIDA (2 consumiciones por persona)

Vino Blanco, Vino Tinto  
Cerveza, Refrescos y Agua

**40 €**

IVA inc.

### FLYING BUFFET

#### TABLAS

Nuestra selección de quesos valencianos

Tabla de embutidos caseros de Ontinyent

#### APERITIVOS FRÍOS

Salmorejo con mozzarella

Ensaladilla Atenea

Salmón marinado

Coca de titaina

#### APERITIVOS CALIENTES

Coca de lomo de orza casero

Croquetas de jamón ibérico

Buñuelos de bacalao

Figatell de la Marina

#### POSTRES

Limón Tropical

Brownie de chocolate con toffee salado

#### BODEGA

Vino Blanco, Vino Tinto

Cerveza, Refrescos y Agua

**65 €**

IVA inc.

*El servicio de bebida tiene una duración de 2 horas desde la hora de llegada reservada. En función del número de comensales, la empresa se reserva la ubicación definitiva del evento. Grupos de Jueves a Domingos, hasta 25 personas.*

ROOFTOP CON UBICACIÓN PRIVILEGIADA, EL EDIFICIO  
EMBLEMÁTICO ATENEO MERCANTIL

Renzo Marengo

+34 657 19 35 65

rmarengo@spainclubpromoter.com





SPAIN CLUB PROMOTER

Renzo Marengo

+34 657 19 35 65

[rmarengo@spainclubpromoter.com](mailto:rmarengo@spainclubpromoter.com)