



SPAIN CLUB PROMOTER

MENÚS DE EMPRESA

Menús de Grupos

- 2024 -

Renzo Marengo

+34 657 19 35 65

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 Tatel 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
Berenjenas crujientes y sabayón tibio de miel

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



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
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



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 Illy

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 Illy

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 Illy

50 €

IVA inc.

ROOFTOP CON UBICACIÓN PRIVILEGIADA, EL EDIFICIO
EMBLEMÁTICO ATENEO MERCANTIL

Renzo Marengo

+34 657 19 35 65

rmarengo@spainclubpromoter.com



ATENEA

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



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