Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

Os presentamos nuestro espacio, para la celebración de vuestro gran día. Un negocio familiar, acogedor y tranquilo, que con los años ha ido innovando hasta llegar al día de hoy.

Nuestra cocina es propia, donde se une la excelente calidad del producto existente en el mercado, junto al cariño y dedicación de nuestros trabajadores para la elaboración de los platos elegidos.

Para aquellas personas que tengan intolerancias o alergias alimentarias, tendremos especial atención.

Bella Camacho, será vuestra asesora en todo momento. Es la persona encargada desde el principio al fin de la organización y asesoramiento de cualquier aspecto del evento, coordinará estando pendiente de todos los detalles y estará en contacto con todos los proveedores.

Máxima claridad y transparencia en todos los aspectos legales, estando todo en regla.

Os incluimos una serie de menús para tener una referencia, pudiéndose elaborar a vuestro gusto.

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

MENÚ 1

Copa de encuentro y entrantes

Cuenco con ensaladilla de rape y langostinos
Tenedor de chessecake
Mini hamburguesas de vacuno/cerdo con kétchup
Croquetas de secreto y miel
Suspiros de tartar de salmón con aguacate
Pan bao con brocheta japonesa yakitori
Buffet de quesos: variedad de quesos añejos y curados con frutas y frutos secos

Plato individual

Jamón de la Sierra de Huelva y Caña de lomo

Para picar en mesa

Pulpo frito con alioli de jamón

Plato individual de marisco

Gambas blancas (11 pz. Aprox.)

Pausa fría de limón

Plato Comensal

Carrilleras de cerdo ibéricas en salsa con patatas

Postre

Mousse de galleta lotus

Copa de cava

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

MENÚ 2

Copa de encuentro y entrantes

Cuenco de arroz caldoso de pulpo y chocos de la costa
Canastillas con paté de sardinas
Muslitos de codorniz y bechamel
Cucuruchos de chocos fritos
Mesa de surtidos ibéricos de la Sierra de Huelva: jamón, salchichón, chorizo y caña de lomo
Buffet de quesos: variedad de quesos añejos y curados con frutas y frutos secos

Primer plato

Voulevant relleno de salpicón de marisco y salsa rosa

para picar en mesa

Buñuelos de bacalao con alioli de miel

Segundo plato

Brocheta de langostinos con bacon, puré de calabaza y salsa de pescado

Pausa fría de manzana verde y espuma de limón

Plato Comensal

Solomillo a la plancha de cerdo y salsa de oporto con patatas pochadas

Postre

Mousse de turrón

Copa de cava

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

MENÚ 3

Copa de encuentro y entrantes

*Jamón de la Sierra de Huelva al corte**
Cucuruchos de chocos fritos
Croquetas caseras de cocido
Vasitos de gazpacho
Bombón de foie con crocanti
Buffet de quesos: variedad de quesos añejos y curados con frutas y frutos secos
Mesa de arroces: arroz negro con chocos, arroz de ibéricos y arroz de marisco

Primer plato

Chacinas ibéricas de la Sierra de Huelva: Jamón, queso de oveja y caña de lomo

en mesa para compartir

Plato de pulpo a la gallega con pimentón

Segundo plato

Gambas blancas de la costa cocidas (11pz. Aprox.)

Sorbete de piña colada al cava

Plato Comensal

Presa ibérica a la plancha con gratén de patatas y Pedro Ximénez

Postre

Repostería de turrón o San marcos con bombones helados

Copa de cava

*1 jamón por cada 100 comensales**

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

MENÚ 4

Copa de encuentro y aperitivos

Selección de sushi
Crujientes de gambas al ajillo
Tenedor de foie y mango con avellanas
Pulguita de cochinillo y salsa de chili dulce
*Jamón ibérico de la Sierra de Huelva al corte**
Canasta de queso de oveja con uvas negras

Primer plato

Brocheta de pulpo y langostinos con vinagreta de pimentón

En mesa para compartir

Chacinas ibéricas de la Sierra de Huelva: Jamón, caña de lomo, salchichón y queso de oveja

Segundo plato

Gambas blancas cocidas de la costa (9 pz. Aprox.)

Sorbete de yuzu con phisalys y chocolate negro

Plato Comensal

Rodajas de merluza al horno con pimentá y patatas especiadas

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Copa de cava

*1 jamón por cada 100 comensales**

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

MENÚ 5

Copa de encuentro y aperitivos

Cuñas de queso de oveja Castellano y uvas negras
Lonchitas de mojama de atún con aceite de oliva
Barbacoa: mini montaditos de lomos y mini hamburguesas con kétchup
*Jamón ibérico de la Sierra de Huelva al corte **
Brochetitas de rape y langostinos con salsa de ajos
Cucuruchos de chocos fritos
Rollitos de dátil con bacon

Primer plato

Salmorejo cremoso con picado de aguacates, langostinos y piñones

En mesa para compartir

Gambas blancas de la costa cocidas (22 pz. Aprox.)

Sorbete de mango al cava

Segundo plato

Brocheta ibérica con verduritas

Plato Comensal

Lomo de bacalao con salsa de piquillos y patatas a lo pobre

Postre

Dulce de caramelo

Copa de cava

**1 unidad por cada 100 personas*

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

Bodega

Agua mineral natural
Botellines de estrella Galicia y mahon 5 estrellas (en recepción)
Refrescos
Cerveza Nacional
Selección de vinos blancos del Condado de Huelva, Bodegas Gamo
Vino tinto Coto de Hayas

La bodega arriba indicada, es la incluida en los precios de los menús presupuestados.

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

MENÚ INFANTIL nº 1

En mesa para compartir
(1 ración por cada 4 niños)

Tiras de Chocos fritos

Nuggets de pollo

Taquitos de tortilla de patatas

Plato comensal

Flamenquín con patatas fritas

Postre

Tarta del abuelo

Bodega

Agua Mineral
Refrescos
Zumos

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

MENÚ INFANTIL nº 2

En mesa para compartir
(1 ración por cada 4 niños)

Pizzas de york y queso

Croquetitas de jamón

Plato comensal

Pechuga de pollo con patatas fritas

Postre

Helado de 3 sabores

Bodega

Agua Mineral
Refrescos
Zumos

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

MENÚ INFANTIL nº 3

En mesa para compartir
(1 ración por cada 4 niños)

Jamón ibérico

Queso de oveja

Croquetitas de ibéricos

Plato comensal

Hamburguesa con su pan y patatas fritas

Postre

Tarta de la abuela

Bodega

Agua Mineral
Refrescos
Zumos

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

**Incluido en el precio del menú:*

Para BODAS Minuta impresa. Adornos florales para todas las mesas. Un camarero por cada tres mesas. Las mesas irán compuestas por 8-10 comensales y llevarán 3 platos de cada artículo concertado por mesa. Los artículos que Valsequillo les ofrece son de primera calidad y poseen su respectivo registro sanitario.

** Cortesía de Hotel Valsequillo:*
La prueba del menú para cuatro personas (excluyendo de ésta algunos artículos que no se pudieran elaborar de la recepción), a partir de 150 comensales adultos, si la boda tuviese menos comensales de la cantidad antes señalada la prueba sería para 2 personas.
Noche de Luna de Miel en el mismo Hotel, desayuno incluido, a partir de 100 comensales, en otro caso consultar.

**Respecto a los comensales Los menús antes descritos están presupuestados para eventos a partir de 150 personas. Si los comensales no superan esta cantidad, tendrá el menú un incremento de 2'20€ por persona e IVA incluido (10%)*

**Por encargo:*
Emplatado especial con productos que no pertenecen al Hotel ascenderá por persona y producto 1'30 euros más IVA. En los menús que aparece "Jamón al Corte", el Cortador@ de Jamón, será por cuenta del cliente.
Coche de Caballos, Flores, Magos.... Músicos, Orquestas, Payasos, Animadores...

Condiciones de contratación:

La reserva de fecha de evento, sólo será efectiva al depositar una señal de 1.000'00€, por transferencia o tarjeta de crédito.
El resto del evento se abonará en la semana del evento, el 70% el lunes de la semana de la boda y el resto una vez terminados nuestros servicios.
Los precios de los menús se podrán ver afectados, en consecuencia, de una subida de algún producto determinado.

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

** Opciones después de la cena:*

Barra libre 3 horas precio 13'00 euros IVA incluido, por persona contratada, ésta no podrá ser inferior a 100 comensales y es la única opción para eventos de esta cantidad de personas.
Por botella de alcohol más refrescos correspondientes 62'00 euros IVA incluido, por unidad (la barra concertada por botellas no puede ser inferior a 20 unidades). Máximo tres horas A partir de la 3ª hora, es decir, cuarta, quinta... hora, la barra tendrá el precio de 5'00 euros IVA incluido, por el 80% de las personas contratadas adultas. Durante la duración de la barra libre, por botella o por persona, se servirán frutos secos y gominolas.

Recena: Montaditos de Lomo, Jamón o pizzas más empanadas de Atún Caseras ascenderá a 4'50€ por unidad IVA incluido (10%).

Condiciones de contratación:

La reserva de fecha de evento, sólo será efectiva al depositar una señal de 1.000'00€, por transferencia o tarjeta de crédito (a disminuir del pago final del evento) ***Y EN CONCEPTO DE DAÑOS Y PERJUICIOS POR CANCELACIÓN DE LA MISMA. (dicha cantidad no será reembolsada bajo ningún concepto)***

El resto del evento se abonará en la semana del evento, el 70% el lunes de la semana de la boda y el resto una vez terminados nuestros servicios.

Los precios de los menús se podrán ver afectados, en consecuencia, de una subida de algún producto determinado.

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

APERITIVOS PARA LA COPA DE BIENVENIDA

- *Tabla de pulpo a la gallega con patatas y pimentón*
- *Croquetas de ibérico caseras*
- *Crema de queso fresco con langostinos*
- *Jamón ibérico al corte*
- *Jamón ibérico al corte con tostás de pan y tomate*
- *Tabla de ibéricos de la Sierra de Huelva*
- *Tostás con bacalao y salmorejo*
- *Tostás con salmorejo y jamón*
- *Brocheta de tomatito cherry y mozzarella con orégano*
- *Brochetas de verduras*
- *Palitos de berenjenas en tempura con miel*
- *Cucharita de risotto de setas y parmesano*
- *Cucharitas de pipirrana de marisco*
- *Cucharitas de pulpo con puré de patatas*
- *Cucharitas de gambas al ajillo*
- *Buñuelos de marisco*
- *Twister de langostinos*
- *Cucuruchos de chocos fritos*
- *Cucuruchos de adobo de atún*
- *Panecillo con ensaladilla de pulpo*
- *Ensartados de pollo adobadito*
- *Cesta de queso de oveja con uvas negras*
- *Lonchitas de mojama de atún de Isla Cristina con aceite de oliva*
- *Vasitos de gazpacho andaluz*
- *Vasitos de salmorejo con mimosa y jamón*
- *Pinchos de gambas con piña*
- *Langostinos crujientes*
- *Rollitos de dátil con bacón*
- *Miniburguer a la barbacoa*
- *Buffet de arroces: arroz negro con sepia, arroz de marisco, arroz de carne ibérica*
- *Buffet de ibéricos: jamón al corte, tabla de caña de lomo y lonchas de morcón ibérico*
- *Buffet de barbacoa: mini burguer y costillas de cerdo*
- *Buffet de barbacoa: lomo ibérico y mini burguer*
- *Buffet de barbacoa: pinchos de panceta ibérica y churrasco de ternera*

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

APERITIVOS PARA LA COPA DE BIENVENIDA

- *Buffet de quesos: surtido de quesos añejos y curados con picos y tostás, acompañado de cherrys, fruta cortada y frutos secos.*
- *Mini brocheta de rape con langostinos*
- *Taquitos de tortilla de patatas caseras*
- *Bocaditos de hojaldre con carrillera ibérica*
- *Crujientes con salmorejo de mango y anchoas del Cantábrico*
- *Champiñones asados con cebolla caramelizada y huevos de codorniz*
- *Panecillos de revuelto de ajos tiernos y jamón*
- *Vieiras gallegas rellenas de gambas y queso gratinado*
- *Pinchos de ibérico con bacón y pimiento morrón*
- *Pimientos del piquillo relleno de bacalao*
- *Empanada de pulpo de la casa*
- *Tartaleta de carne y setas variadas*
- *Piruletas de york y queso*
- *Conos rellenos de paté de ensaladilla con gambas*
- *Taquitos de empanadas de hojaldre con atún caseras*
- *Bruschettas con queso mozzarella y tomate*
- *Bruschettas con salmorejo y anchoas*
- *Cuencos de arroz de ibéricos y setas*
- *Arroz negro con alioli*
-

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

PLATOS PARA COMPARTIR AL CENTRO

- *Cigalas y gambas de la costa a la plancha*
- *Vieiras gallegas gratinadas con jamón*
- *Langostinos con alioli de cítricos*
- *Gambas blancas de la costa cocidas*
- *Langostinos de trasmallo cocidos*
- *Gambones en salsa*
- *Cigalas cocidas*
- *Huevas de Bacalao y patatas con su aliño*
- *Taquitos de atún encebollado con cherrys*
- *Atún a la caza*
- *Atún de la casa frío con ajitos*
- *Timbal de Atún rojo con cebolla caramelizada y reducción de salsa de ciruelas*
- *Lomos de atún con salsa de piquillos y cebolla caramelizada*
- *Chocos fritos*
- *Ensalada de cogollos de Tudela, melva y corazón de palmito*
- *Ensalada de cogollos de Tudela con langostinos y vinagreta de frutos rojos*
- *Ensalada de cogollos de Tudela con anchoas y queso*
- *Ensalada de Langostinos y mango con balsámico*
- *Pimentada con melva y balsámico*
- *Pimientos del piquillo rellenos de marisco*
- *Cazuela de gambas al ajillo con ajo y pan tostado*
- *Palitos de berenjenas al horno acompañada de salsa de quesos*
- *Variado de chacinas ibéricas de Huelva (jamón, caña de lomo, morcón, salchichón o queso de oveja)*
- *Jamón ibérico de Bellota*
- *Queso de oveja*
- *Caña de lomo ibérica de la Sierra de Huelva*
- *Pulpo a la gallega*
- *Pulpo frito con alioli de jamón*
- *Pulpo Asado con patatas y vinagreta de pimentón*
- *Ensalada de pulpo aliñada con aceite de oliva*
- *Ensalada de pulpo con vinagreta de verduras*
- *Pulpo al ajillo con langostinos*

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

PLATOS PARA COMPARTIR AL CENTRO

- *Taquitos de rape frito con juliana de verduras*
- *Ensaladilla de marisco*
- *Ensaladilla de pulpo*
- *Ensaladilla de rape y marisco*
- *Revuelto de bacalao con patatas pochadas*
- *Variado de pescado frito (según mercado)*
- *Croquetas caseras*
- *Croquetas de carabineros de la casa sobre puré de pimientos y mayonesa de tinta*
- *Mojama de Atún de Isla Cristina en aceite de oliva*
- *Revuelto o salteado de Setas variadas con jamón*
- *Plato de variados de quesos añejos y curados con aceite de oliva*
- *Foie de pato con tostás y mermelada roja*
- *Pastel de salmón con salsa de naranja y eneldo*
- *Pimentada con melva y balsámico*

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

PRIMEROS PLATOS Y COMENSALES

- *Brocheta de Rape y langostinos con salsa de ajos*
- *Brocheta de bacalao y langostinos con salsa de ajos*
- *Brocheta de pulpo y langostinos con vinagreta de pimentón*
- *Brocheta de pulpo asado sobre crema de calabazas*
- *Brocheta de mar y montaña acompañada de patatas especiadas y mojo picón*
- *Gambas blancas de la costa y cigalas cocidas*
- *Gambas blancas de la costa cocidas*
- *Gambas blancas de la costa y langostinos cocidos*
- *Gambones al horno*
- *Gambones y gambas blancas de la costa a la plancha con vieira gallega gratinada con jamón*
- *Cóctel tropical de marisco con piña y langostinos*
- *Salmorejo con crujientes de jamón*
- *Salmorejo con daditos de melón*
- *Salmorejo con langostinos y piñones*
- *Salmorejo de mango con langostinos y vinagreta de aguacates*
- *Variado de chacinas ibéricas de Huelva (jamón, caña de lomo y queso de oveja)*
- *Medallones de solomillo de ternera a la crema de champiñones*
- *Solomillo de ternera asado con salsa de vino dulce y verduras al wok*
- *Carrillera de ternera y parmentier de patatas con reducción de vino dulce*
- *Medallones de presa ibérica a la plancha con encebollado de setas y panaderas*
- *Asado de presa ibérica con salsa de frutos rojos*
- *Pluma ibérica de la Sierra de Huelva con verduras de temporadas y patatas especiadas*
- *Medallones de solomillo ibérico de cerdo a la plancha con patatas panaderas y verduras de temporada con salsa al Pedro Ximénez*
- *Medallones de solomillo de cerdo con manteca, verduritas y panaderas*
- *Medallones de solomillo de cerdo a la plancha con cualquier guarnición y salsa*
- *Cochinillo asado al horno con patatas panaderas frutos secos y verduras*
- *Turbante de lenguado relleno de langostinos en salsa de boletus*
- *Suprema de merluza y langostinos con crema de pimientos*
- *Suprema de rape y langostinos horneado con crema de manzanas*
- *Lomo de bacalao al horno con pasas, verduras y panaderas*
- *Lomo de bacalao al horno con crema de pimientos de piquillos y patatas panaderas*
- *Lomo de bacalao sobre pisto y crema al pilpil*
- *Lomo de salmón con salsa de cítricos y verduritas salteadas*
- *Timbal de verduras horneadas con queso y miel*

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net

Restaurante Valsequillo
conquístalos con el sabor
www.hotelvalsequillo.com

PRIMEROS PLATOS Y COMENSALES

- *Crema de marisco con crujiente de gambas y aroma de albahaca*
- *Carrilleras de cerdo ibérico en salsa, sobre patatas cortadas*
- *Brocheta de pulpo asado sobre crema de calabaza*
- *Arroz seco con cigalas y mariscos*

Ctra. Lepe – La Antilla km. 2, 21440 Lepe, Huelva. Tfno: +34 959 38 05 91
direccion@hotelvalsequillo.net