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

Primer plato por persona

Brocheta de pulpo y langostinos con vinagreta de ajos

Picoteo en el centro de la mesa

Plato de quesos, castellano de oveja en aceite y semi, acompañado de mermelada de higos casera

Carrilleras ibéricas de cerdo en salsa sobre patatas

Gambas blancas de la costa cocidas (18 unid, aprox.)

Plato Comensal

Lomo de bacalao gratinado sobre pisto, jamón ibérico y verduritas de temporada

Postre

Tarrina de 3 chocolates

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

Primer plato por persona

Salmorejo cremoso con picado de aguacate, langostinos y piñones

Picoteo en el centro de la mesa

Variado de chacinas ibéricas de la Sierra de Huelva: Jamón, Caña de lomo, Salchichón y queso de oveja Castellano

Ensalada de cogollos de Tudela, salmón ahumado y vinagreta de frutos rojos

Buñuelos de bacalao con alioli de miel

Plato Comensal

Solomillo de cerdo sobre crema de patatas, setas varias y salsa de pimienta

Postre

Mousse de turrón y piñonate

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

Primer plato por persona

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

Picoteo en el centro de la mesa

Ensaladilla de pulpo

Tiras de chocos fritos

Atún con cebollitas sobre fondo de patatas

Plato Comensal

Presa ibérica con patatas a lo pobre acompañada de salsa de boletus con aceite de trufa

Postre

Esfera de chocolate

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

Primer plato por persona

Voulevant relleno de salpicón de marisco y salsa rosa

Picoteo en el centro de la mesa

Croquetas melosas caseras con puré de jamón

Pulpo frito con alioli de jamón

Gambas blancas de la costa cocidas (18 unid. Aprox.)

Plato Comensal

Lomos de cerdo ibérico con puré de pimentón y patatas

Postre

Repostería de san marcos

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

Primer plato por persona

Jamón ibérico de la Sierra de Huelva y queso de oveja Castellano

Picoteo en el centro de la mesa

Tiras de chocos fritos

Pulpo a la gallega

Ensaladilla de marisco

Plato Comensal

Carrilleras de cerdo ibéricas en salsa sobre patatas

Postre

Repostería de turrón

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
Refrescos
Cerveza nacional
Botellines de Estrella Galicia y Mahon 5 estrellas (recepción)
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

Opciones:

Podrán contratar las copas para sus invitados con ticket a 6'00€ la unidad (en barra se servirán frutos secos y gominolas) y cafés en barra a 1'30€ la unidad, ambos precios IVA incluido.
Si desean contratar barra libre, consulten precios.

Condiciones de contratación:

La reserva de fecha de evento, sólo será efectiva al depositar una señal de 500'00€.

El salón será compartido salvo excepciones de disponibilidad.

La ubicación definitiva del salón no se confirmará hasta que no finalice todas las contrataciones de la temporada con comensales definitivos.

El pago se realizará el 60% el lunes de la semana del evento y el resto al finalizar la celebración, salvo casos excepcionales.

Pedimos sean rigurosos al concretar los comensales a la hora de realizar la reserva del evento, ya que por el volumen de éstos días no podemos hacernos cargo de imprevistos superiores a 8 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

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 con tostás de pan y tomate*
- *Tabla de ibéricos de la Sierra de Huelva*
- *Tostás con bacalao y salmorejo*
- *Tostás con salmorejo y anchoas*
- *Palitos de berenjenas en tempura con miel*
- *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, salchichas y costillas de cerdo*
- *Miniburguer a la barbacoa*

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

- *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 lomo ibérico con bacon 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*
- *Conchas de arroz negro con alioli*
- *Tapita de ensaladilla de rape y langostinos*
- *Brocheta de tomatito cherry y mozzarella con orégano*
- *Cucharita de risotto de boletus y parmesano*
- *Barbacoa de pinchos de panceta y verduras y churrasco de ternera*
- *Brocheta de verduras*
- *Cuenco de arroz de ibéricos con setas*
- *Tostás con ensaladilla de marisco*
- *Pulpo frito con alioli*
- *Platito de brocheta de ibéricos a la plancha con patatas*

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 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*
- *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*
- *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*

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

- *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*
- *Delicias de queso de cabra*
- *Foie de pato con tostás y mermelada roja*
- *Palitos de berenjenas al horno con salsa de quesos*
- *Pastel de salmón con salsa de naranja y eneldo*

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*
- *Copa de Salmorejo con crujientes de jamón*
- *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*
- *Pluma ibérica con guarnición de verduras y patatas acompañada de mojo picón*
- *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 a la plancha con atadillo de espárragos trigueros y panaderas*
- *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*
- *Salmorejo con crujientes de jamón*
- *Salmorejo con langostinos y piñones*
- *Salmorejo con daditos de melón*
- *Timbal de verduras horneadas con queso y miel*
- *Pluma ibérica de la Sierra de Huelva con verduras de temporadas y patatas especiadas*

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

- *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*
- *Parmentier de crema de patatas con pulpo asado*
- *Arroz seco con cigala y marisco*

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