



ó mandarina
dossier eventos



events

*menús abiertos a sugerencias

25€

Precio por
persona
IVA incluido

MENÚ CHIC & CHEAP

Joven y económico para seguir de fiesta

Entrantes

Wok de sepia con salteado vegetal
Croqueta artesana de Peñíscola, con mejillón, pulpo y calamar
Queso provolone atemperado con confitura artesana de tomate

Plato principal (a elegir)

Lomo crujiente de dorada con guarnición de temporada
Muslo de pato confitado con pera y coulí de frutos rojos
Carrillera de buey cocinada a baja temperatura
con crema suave de patata y ajo

Postre

Brownie artesano de chocolate
y nueces con sorbete de mandarina

Bodega incluida

Aguas
Vino Tinto Demba (D.O. Cariñena) - Garnacha
Vino Blanco Mala Vida (D.O. Valencia) - Muscat



MENÚ MANDARINA STYLE

Los platos más exitosos de nuestra carta

Precio por
persona
IVA incluido

36€

Selección chef

Wok de sepia con ortigas de mar, mejillón, yemas de erizo y alga "kombu"

Pulpo del terreno salteado con crema de espárragos, verduras encurtidas y salsa "kimchee"

Salmón al teriyaki con quinoa y algas

Pluma de ibérico con salsa suave de wasabi y pimienta

Postre

Volcanet de chocolate con helado artesano de melocotón y jengibre

Bodega incluida:

Aguas

Vino Tinto Demba (D.O. Cariñena) - Garnacha

Vino Blanco Mala Vida (D.O. Valencia) - Muscat



28€

Precio por
persona
IVA incluido

MENÚ "THE CLASSIC"

Mimando la tradición

Entrantes (a compartir)

Jamón ibérico al corte
Lomo de salmonete con "pil pil" de berenjena
Croqueta artesana con bechamel, puerro y gambas
Ensalada templada de mejillón y calamar con vinagreta del chef

Plato principal (a elegir)

Corvina con refrito de brócoli, emulsión de gamba al ajillo
y toques de kimchee
Secreto de ibérico con "mirepoix" vegetal
Entrecot a la brasa con crema de setas frescas

Postre

Brownie artesano con mousse de mandarina

Bodega incluida:

Aguas
Vino Tinto Demba (D.O. Cariñena) - Garnacha
Vino Blanco Mala Vida (D.O. Valencia) - Muscat



BLUE MENÚ

Disponible solo a mediodía

Precio por
persona
IVA incluido

22€

Elaborado con mucho mimo por
nuestros chefs con productos
de temporada y proximidad
#Km0 #arroceria

El menú consta de tres entrantes elaborados
con productos de temporada (a compartir)
Con un plato principal a elegir entre dos arroces
una carne y un pescado también de temporada
Tres postres a elegir.
Bodega incluida:
copa de cava o vino, cerveza de barril o refresco.

Podéis consultar el menú actualizado en:
www.mandarinaclub.net/restaurante



35€

Precio por
persona
IVA incluido

MENÚ SUSHI GARDEN

Sushi tradicional japonés con flores ecológicas

Entrantes

Sunomono de cangrejo y pepino
Tartar de salmón salvaje

Del sushi bar...

Nigiri de anguila
Nigiri de pez mantequilla
Gumkanmaki de huevas de masago
Gumkanmaki de ikura
Hosomaki de atún
Uramaki de langostino en tempura

Postre

Biscuit glacé de chocolate, mango caramelizado y crumble de avellana

Bodega incluida:

Aguas
Vino Tinto Demba (D.O. Cariñena) - Garnacha
Vino Blanco Mala Vida (D.O. Valencia) - Muscat



MENÚ "COCKTAIL"

Servicio informal en zona reservada

Precio por
persona
IVA incluido

49€

Menú degustación

Tartare de salmón salvaje de Alaska

Mozzarella fresca con salmorejo cordobés, crujiente de jamón y aderezo de pesto

Salteado de pulpo confitado y setas frescas

Crocante con langostino del terreno, bechamel y puerro

Terrina de foie fresco con ciruela y pistachos

Tataki de atún rojo sobre puré trufado

Canelón de Ternasco de Aragón

Pluma ibérica cocinada a baja temperatura

Postre

Brownie artesano de chocolate con nueces y frutos rojos

Bodega incluida:

Aguas

Vino Tinto Demba (D.O. Cariñena) - Garnacha

Vino Blanco Mala Vida (D.O. Valencia) - Muscat





www.mandarinaclub.net

café • terraza • club • restaurant • sushi bar

telf. reservas: +34 964 46 76 50