



VALTARI

Bautizos 2026



Opción 1

Entremeses para compartir

Ensalada de queso de cabra, tomates cherry, orejones, nueces y vinagreta de melocotón

Surtido de croquetas caseras

Tabla de ibéricos y queso curado

Plato principal

Escalopines de solomillo de cerdo bañados en salsa de setas, patatas a lo pobre y salteado de verduras

Postre individual

Y

Tarta de bautizo

Vinos: Tinto D.O. Rioja

Blanco D.O. Rioja

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 2

Entremeses para compartir

Nuestra rusa con ventresca de atún y aove

Arroz negro y su alioli casero

Tabla de jamón ibérico y queso curado

Plato principal

Medallones de solomillo de cerdo acompañado de milhojas de patatas, salteado de verduritas y salsa de pimienta verde

Postre individual

Y

Tarta de bautizo

Vinos: Tinto D.O. Rioja

Blanco D.O. Rioja

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 3

Entremeses para compartir

Tabla de jamón ibérico

Primer Plato

Cocktail de langostinos en piña natural

Segundo Plato

Solomillo ibérico con salsa de Pedro Ximénez
acompañado patatas especiadas y
atadillo de espárragos verdes con bacon

Postre individual

Y

Tarta de bautizo

Vinos: Tinto D.O. Rioja

Blanco D.O. Rioja

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 4

Entremeses para compartir

Ensalada de ahumados y vinagreta de frutos secos
Mariscada (cigalas, gambas, langostinos y mejillones)
Tabla de ibéricos con queso curado

Plato principal

Presas ibéricas a la parrilla,
patatitas baby y verduritas naturales

Postre individual

Y

Tarta de bautizo

Vinos: Tinto D.O. Rioja

Blanco D.O. Rioja

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 5

Entremeses para compartir

Ensalada de rúcula, piquillos, tomates cherry y ventresca de atún con vinagreta de miel y mostaza

Primer plato

Lomo de bacalao confitado sobre salteado de arroz y quinoa con suave salsa de piquillos

Segundo Plato

Secreto ibérico asado a baja temperatura acompañado de patatas a lo pobre y parrillada de verduras

Postre individual

Y

Tarta de bautizo

Vinos: Tinto D.O. Rioja

Blanco D.O. Rioja

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 6

Entremeses para compartir

Milhojas de foie, manzana y queso de cabra caramelizado

Primer plato

Lomo de dorada sobre patatas y aceite de cebollino

Sorbete de Mojito

Segundo plato

Solomillo de ternera sobre cremoso de patatas al aroma de trufa con salsa de Pedro Ximenez y foie

Postre individual

Y

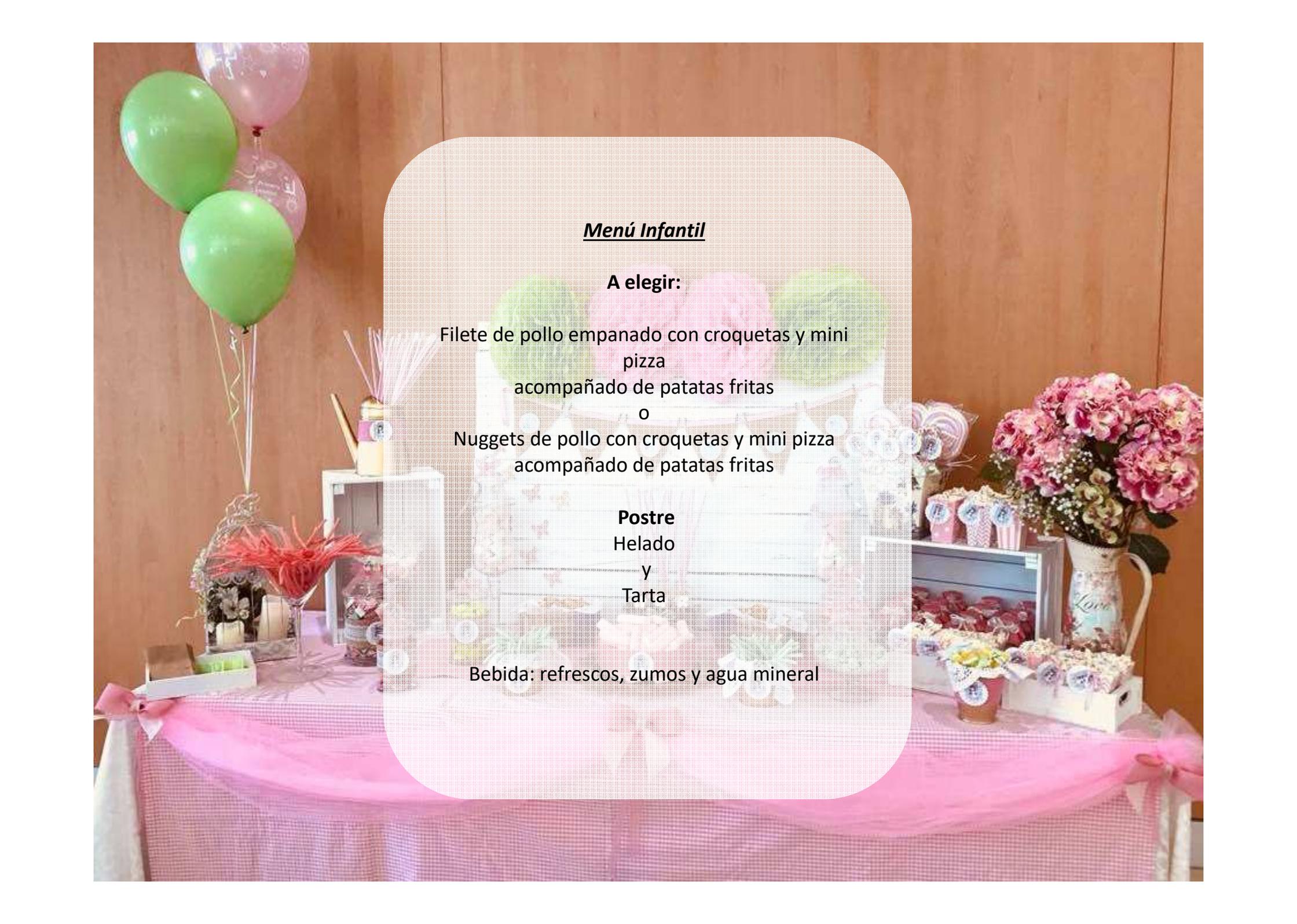
Tarta de bautizo

Vinos: Tinto D.O. Rioja

Blanco D.O. Rioja

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café



Menú Infantil

A elegir:

Filete de pollo empanado con croquetas y mini
pizza
acompañado de patatas fritas

o

Nuggets de pollo con croquetas y mini pizza
acompañado de patatas fritas

Postre

Helado

y

Tarta

Bebida: refrescos, zumos y agua mineral

Tartas y Postres

TARTAS

Sabor a elegir:

Chocolate y nata

Nata trufada y nata o chocolate

Kinder y nata o chocolate

Turrón

Turrón y yema

San Marcos (Nata y yema)

Selva Negra

Fresa y nata

SELECCIÓN DE POSTRES

Selección de Postres

Valtari 2026

Servicios Incluidos

- Montaje del salón completo en mesas redondas de 9 a 12 personas.
- Servicio de Maitre, personal de sala; Jefe de cocina y personal de cocina.
- Servicio de limpieza.
- Salones climatizados.
- Música ambiente en salón.
- Tarta de con muñeco tradicional.
- Acceso a **parque infantil**
- Aparcamiento gratuito para 500 vehículos.