

# MENÚ HEMINGWAY

## ENTRANTES / STARTERS

Hojaldre crujiente de berenjena y cebolla caramelizada a la soja

## PRINCIPAL / MAIN COURSE

Solomillo Ibérico a la plancha sobre trinxat de setas de temporada y jamón de jabugo con jugo de su cocción

## POSTRE / DESSERT

Tentación de café arábica con nueces de macadamia

Vino blanco: Raimat fresco D.O. Valencia, Costa del Segre  
Tipo de uva: Chardonnay, Sauvignon blanc, Xarello

Vino Tinto: Azpilicueta crianza D.O. Rioja  
Tipo de uva: Tempranillo, Graciano y mazuelo

Espumosos: Cava Ana de Codorniu, D.O cava  
Tipo de uva: Chardonnay, Parellada, Xarello

Precio: 38€  
IVA no incluido

# MENÚ DUMAS

## ENTRANTES / STARTERS

Pimientos del piquillos rellenos de berenjena asada sobre coca dulce y vinagreta de salvia

## PRINCIPAL / MAIN COURSE

Salmon atlántico al horno sobre gnocchi con salsa de albahaca

## POSTRE / DESSERT

Pasión de chocolate blanco con frutos rojos del bosque

Vino blanco: Raimat fresco D.O. Valencia, Costa del Segre  
Tipo de uva: Chardonnay, Sauvignon blanc, Xarello

Vino Tinto: Azpilicueta crianza D.O. Rioja  
Tipo de uva: Tempranillo, Graciano y mazuelo

Espumosos: Cava Ana de Codorniu, D.O cava  
Tipo de uva: Chardonnay, Parellada, Xarello

Precio: 47€  
IVA incluido

# MENÚ VERNE

## ENTRANTES / STARTERS

Terrina de foie de pato sobre pan de especias a la miel  
con mermelada de higos y pistachos

## PRINCIPAL / MAIN COURSE

Bacalao de Islandia confitado con tomate asado y cebollino

## POSTRE / DESSERT

Tarta tatin de manzana con helado de canela

Vino blanco: Raimat fresco D.O. Valencia, Costa del Segre  
Tipo de uva: Chardonnay, Sauvignon blanc, Xarello

Vino Tinto: Azpilicueta crianza D.O. Rioja  
Tipo de uva: Tempranillo, Graciano y mazuelo

Espumosos: Cava Ana de Codorniu, D.O cava  
Tipo de uva: Chardonnay, Parellada, Xarello

Precio: 55€  
IVA incluido

# MENÚ CERVANTES

## ENTRANTES / STARTERS

Milhojas de boquerones del cantábrico,  
espinacas e hinojos con aceite de perifollo

Sorbete de manzana granny & mango

## PRINCIPAL / MAIN COURSE

Taco de cordero al horno sobre graten de boniato y patata con espárragos  
trigueros

## POSTRE / DESSERT

Sopa de queso fresco al eneldo con sorbete de mango

Vino blanco: Raimat fresco D.O. Valencia, Costa del Segre

Tipo de uva: Chardonnay, Sauvignon blanc, Xarello

Vino Tinto: Azpilicueta crianza D.O. Rioja

Tipo de uva: Tempranillo, Graciano y mazuelo

Espumosos: Cava Ana de Codorniu, D.O cava

Tipo de uva: Chardonnay, Parellada, Xarello

Precio: 60€

IVA incluido

# MENÚ SHAKESPEARE

## ENTRANTES / STARTERS

Tian de mini verduritas con langostinos al vapor y jugo de grosellas negras

Sorbete de limón yuzu

## PRINCIPAL / MAIN COURSE

Lomo de ternera de leche sobre torneado de patata tardía, espárragos trigueros y crema de colmenillas

## POSTRE / DESSERT

Cremoso de chocolate blanco sobre bizcocho de almendra marcona y canela

Vino blanco: Raimat fresco D.O. Valencia, Costa del Segre  
Tipo de uva: Chardonnay, Sauvignon blanc, Xarello

Vino Tinto: Azpilicueta crianza D.O. Rioja  
Tipo de uva: Tempranillo, Graciano y mazuelo

Espumosos: Cava Ana de Codorniu, D.O cava  
Tipo de uva: Chardonnay, Parellada, Xarello

Precio: 65€

IVA incluido

## Otras opciones de nuestra bodega

### Vino blanco 1:

Marqués de Riscal Verdejo 2010

Variedad de uva: Verdejo 100%

Productor: Bodegas Marqués de Riscal

Notas de cata: Aromático vino con sabor a pasteles

D.O. Rueda

Suplemento individual: 2 € por persona

### Vino blanco 2:

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc 2010

Variedad de uva: Sauvignon Blanc

Productor: Bodegas Marqués de Riscal

Notas de cata: Frescura y acidez correcta en la boca

D.O. Rueda

Suplemento individual: 3 € por persona

### Vino tinto 1:

Marqués de Riscal Reserva 2006

Variedad de uva: Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Productor: Marqués de Riscal

Notas de cata: 10 meses en barrica de roble francés que agregan el adecuado sabor tostado

D.O. Rioja

Suplemento individual: 4 € per person

### Vino tinto 2:

La planta 2008

Variedad de uva: Tempranillo 100%

Productor: Bodegas Arzuaga Navarro

Notas de cata: Vino joven sin complejos y con sabor a frutos rojos

D.O. Ribera del Duero

Suplemento individual: 3 € por persona

### Vino espumoso:

Dominio de la Vega Reserva Especial

Variedad de uva: Chardonnay, Sauvignon Blanc

Productor: Bodegas Dominio de La Vega

Notas de cata: Burbujas finas con ligero sabor a pastel

D.O Cava

### Vino espumoso:

Champagne Mumm

Variedad de uva: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot menieur.

Productor: Mumm

Notas de cata: Burbujas extremadamente finas con sabor a chardonnay

A.O.C Champagne

Suplemento individual: 10 € per person

## Vinos de Valencia

Vino blanco:

Fusta Nova Blanc 2010

Variedad de uva: Chardonnay, Sauvignon blanc , Moscatel

Productor: Bodegas Vicente Gandía

Notas de cata: el perfecto aroma del mar Mediterráneo

D.O. Alicante

Vino tinto:

El Miracle 120 Aniversario 2010

Variedad de uva: Tempranillo, Shiraz

Productor: Bodegas Vicente Gandía

Notas de cata: Arándanos y moras dejan un sabor aterciopelado en el paladar

D.O. Valencia

Vino espumoso:

Miracle Cava

Variedad de uva: Chardonnay, Sauvignon Blanc

Productor: Bodegas Vicente Gandia

Notas de cata: Cítricos y limón

D.O Cava

**THE WESTIN**  
VALENCIA

+34 963 625 900

[westinvalencia.com](http://westinvalencia.com)