# Cuina Oberta

5 al 15 noviembre 2026

## Almuerzo

### Entrantes

Ensalada de perdiz escabechada,
verduras de temporada y aliño de mango

Calamar relleno de blanquet con salsa de
naranja Navelina

Titaina del Cabanyal en tostada hojaldrada
crujiente

### Principal

Arròs amb fesols i naps

### Postre

Torrija de pan brioche con helado de
merengada

PRODUCTO

96 337 50 37
events.valencia.palace@sh-hoteles.com

28€

Precio por persona
IVA incl.

# Cuina Oberta

5 al 15 noviembre 2026

## Cena

## Entrantes

Ensalada de perdiz escabechada, verduras de temporada y aliño de mango

Calamar relleno de blanquet con salsa de naranja Navelina

Titaina del Cabanyal en tostada hojaldrada crujiente

## Principal

Rodaballo con refrito valenciano

Meloso de cochinillo son salsa de miel y romero

## Postre

Torrija de pan brioche con helado de merengada

PRODUCTO

96 337 50 37
events.valencia.palace@sh-hoteles.com

36€

Precio por persona
IVA incl.