



Eventos 2026

A partir de 20 personas





¿Quieres celebrar un evento inolvidable?




Celebra ese día tan especial en Finca la Paz.

Si estás pensando en celebrar una **comida con amigos, con familiares, un aniversario, un bautizo...** o simplemente estás buscando la excusa perfecta para disfrutar de los tuyos este es el lugar ideal.

Diferentes opciones con entradas al centro de mesa, un plato principal, menú tipo cóctel... un postre, y la bebida siempre incluida. **Hay un menú hecho para cada uno de vosotros.**

Combínalo con la opción que más se acerque a lo que buscas, y cuéntanos cómo sería tu evento perfecto. **Siempre tú decides.**

Datos de Contacto

636 723 252 

info@tentaderolapaz.es 

www.tentaderolapaz.es 

¿A quién me dirijo?

Para organización y protocolo:

Eva

Para las mesas y bodega:

Helena





Menú l'Ametler

Mínimo 20 comensales

Entradas centro mesa

Ensaladilla de langostinos, Kimchi y wakame
Pan de Cristal con Jamón Ibérico, parmesano y perlas de tomate
Croquetón de Xistorra, huevo frito y mermelada de pimiento

Plato Principal

Arroz DO Valencia del Senyoret

Postre

Torrija caramelizada con Toffee de Nueces y helado de leche merengada

Bodega

Vino Blanco DO Utiel Requena, Vino tinto DO Utiel Requena
Refrescos, cerveza, agua mineral y café



Menú la Garrofera

Mínimo 20 comensales

Entradas centro mesa

Salchichón ibérico de Guijuelo, Chorizo ibérico de Guijuelo, lomo blanco Duroc y queso curado

Tosta de sardina ahumada, naranja e hinojo

Ensaladilla de pollo en escabeche

Crêpe del Chef

(Ganadería propia)

Flor de Pulpo con mahonesa de aji amarillo y puré de patata

Plato Principal

Arroz DO Valencia de Secreto Ibérico y setas

Postre

Pantera Rosa

Bodega

Vino Blanco DO Utiel Requena,

Vino tinto DO Utiel Requena,

Refrescos, cerveza, agua mineral y café



Menú servido de pie tipo Cóctel

Mínimo 20 comensales

Rincón de Ibéricos

Chorizo ibérico de Guijuelo, Salchichón ibérico,
Lomo blanco Duroc con tomate a la catalana

Rincón de quesos acompañado de panes, de membrillo y frutos secos

Pastisset de Foie y Boniato

Croqueta de cecina e higos

...

Degustación de arroz del Senyoret

...

Degustación de postres

Vino Blanco DO Utiel Requena,

Vino tinto DO Utiel Requena,

Refrescos, cerveza, agua mineral y café




Menú Infantil 2

- Snacks
- Bravas
- Paella
- Helado
- Refrescos, agua mineral





Datos de Contacto

636 723 252 
info@tentaderolapaz.es 
www.tentaderolapaz.es 

¿A quién me dirijo?
Para organización y protocolo:
Eva
Para las mesas y bodega:
Helena