



Eventos 2025

A partir de 20 personas



Tentadero
La Paz

Menú l'Ametler

Mínimo 20 comensales

Entradas centro mesa

Salchichón ibérico de Guijuelo, Chorizo ibérico de Guijuelo,
lomo blanco Duroc y queso curado
Ensaladilla de langostinos, Kimchi y wakame
Croquetón de Pollo a l'ast

Plato Principal

Arroz DO Valencia de Secreto ibérico y setas

Postre

Tiramissu de Nutella

Bodega

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



Surtido Ibérico



Croquetón de pollo a l'ast



Montaje de mesa de eventos



Arroz DO Valencia Secreto ibérico y setas



Tiramissu de Nutella



Tentadero
La Paz

Menú la Garrofera

Mínimo 20 comensales

Entradas centro mesa

Ensaladilla de pollo en escabeche

Pan de Cristal con Jamón Ibérico, parmesano y perlas de tomate

Crêpe del Chef (Ganadería propia)

Coca Valenciana de Pimientos asados y bacalao ahumado

Pulpo asado con ajoaceite de mojo picón y aceite de brasas

Plato Principal

Arroz DO Valencia de Bogavante y Albahaca

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



Pan de cristal con Jamón Ibérico



Ensaladilla de Pollo en escabeche



Pulpo asado con ajoaceite



Arroz DO de Bogavante



Torrija caramelizada con helado

Menú servido de pie tipo Cóctel

Mínimo 20 comensales

Surtido de Ibéricos de Guijuelo y lomo blanco Duroc
Tabla de quesos acompañada de membrillo y frutos secos
Matrimonio de boquerón y anchoa
Eclair de Berenjena y atún
Ensaladilla escabechada de pollo de corral
Piruleta de langostino con mahonesa de Kimchi
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



Surtido de ibéricos



Matrimonio de boquerón y anchoa



Piruleta de langostino



Cóctel



Croqueta de cecina e higos



Tentadero La Paz

Datos de Contacto

636 723 252 ✓

961 681 856 ✓

info@tentaderolapaz.es ✉

www.tentaderolapaz.es 🌐

¿A quién me dirijo?

Para organización y protocolo:

Eva y Puri

Para las mesas y bodega:

Juanjo