



Celebraciones

grup *E*scribà

@laviguetarestaurant

@lavoltetarestaurant

CELEBRA A TU MANERA

Si te encuentras leyendo estas líneas es probable que tengas mucho que celebrar. Quizá estés buscando un lugar especial, un menú de calidad, un asesoramiento por profesionales de la restauración... y es muy probable que estés justo a punto de descubrir el lugar ideal para tu **evento inolvidable.**

La Vigueta Restaurant y La Volteta Restaurant comparten un mismo modo de hacer, el punto de partida del equipo de Grup Escrivà Restauració: seducir por su cercanía y por una cocina de calidad. Queremos que te sientas como en casa, en un ambiente casual para encontrarte con l@s tuy@s y estar muy comod@ en cualquiera de nuestros espacios (salones, terrazas y salas privadas). Nuestra cocina mediterránea con toques propios parte de productos de cuidada calidad y elaboraciones **con mucho cariño.**

Quizá por todo esto hemos conseguido ser restaurantes de referencia en el Camp de Túria y entre las mejores opciones para comer o cenar en Valencia según las valoraciones en redes sociales y guías gastronómicas.

Esperamos que vuestra experiencia en nuestra casa, ahora la vuestra, consiga un recuerdo único de **un día tan especial.**

¡Bienvenid@s!

Vicent Escrivà Navarro



¿TE GUIAMOS?

Cuenta los invitad@s que compartirán tu celebración, adultos y niñ@s, y piensa la distribución de las mesas que te gustaría. Con estos datos podremos recomendarte el espacio que mejor se ajuste a tu idea y los recursos que disponemos.

Valora si necesitarás algún servicio complementario (actuación musical, animación infantil, mesa de “chuches”, decoración especial...). Si lo necesitas, te facilitaremos el contacto con empresas de nuestra confianza e incluso podremos realizar las reservas de estos servicios para ti. En caso que prefieras realizar tu mism@ estas gestiones con cualquier otra empresa, esta deberá facilitarnos con anterioridad la documentación necesaria para acceder a nuestros restaurantes. Consulta los [requisitos para servicios externos](#).

Considera que no somos un salón de banquetes, sino un restaurante, por lo que el aforo disponible se completará con otras reservas a menos que reserves el espacio o restaurante en exclusiva. Así también, si contemplas algún servicio adicional será imprescindible reservar el espacio en exclusiva ya que de otro modo podría ser molesto para el resto de nuestros clientes. Ten en consideración que si optas por alguna de nuestras terrazas, en caso de climatología adversa debería posponerse o cancelarse el evento. Consulta nuestra [política de reservas y cancelaciones para eventos](#).

Con estos datos, crearemos la distribución de tu evento en la fecha y el restaurante que prefieras y el espacio o los espacios que necesites. Será el momento de empezar a pensar en la comida.

A continuación te proponemos unos menús seleccionados desde nuestra experiencia. Queremos que la celebración sea a tu manera y por ello concretaremos los cambios que sean necesarios (alergias e intolerancias, opciones veganas...) para que el resultado final sea el que tu elijas.



MENÚ 1

Entrantes a compartir

Ensalada de queso de cabra y vinagreta de miel.
Cecina de León con virutas de queso curado.
Calamar con habitas y cebolla caramelizada.

Principal

Arroz meloso del Senyoret.

Postre

Copa "La Vigueta"

(fruta de temporada macerada y helado de sorbete).

Tarta celebración
Café e infusiones

Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza.
Vino blanco Rey Santo.
Vino tinto Ladrón de Lunas.
Cava Clos del Turia.

MENÚ 2

Entrantes a compartir

Ensalada de aguacate y tomate valenciano
coronada con gambones.
Carpaccio de ternera con lascas de parmesano.
Crujiente de ajoarriero.
Clóchinas a la valenciana.

Principal a elegir

Confit de pato con salsa de boletus.
Bacalao con muselina de ajo.

Postre

Panna cotta de horchata.

Tarta celebración
Café e infusiones

Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza.
Vino blanco Rey Santo.
Vino tinto Ladrón de Lunas.
Cava Clos del Turia.

MENÚ 3

Entrantes a compartir

Ensalada de burrata, tomate valenciano, aguacate y melva.

Láminas de foie caramelizado con reducción de moscatel sobre compota de pera.
Pimientos del piquillo rellenos de jamón.
Timbál de pulpo.

Principal a elegir

Carrillada ibérica con salsa de boletus.
Lubina al pillote.

Postre

Torrija Ed. Especial.

Tarta celebración Café e infusiones

Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza.
Vino blanco Rey Santo.
Vino tinto Ladrón de Lunas.
Cava Clos del Turia.

MENÚ NIÑ@S

Entrantes a compartir (tres a elegir)

Jamón, queso y papas.

Croquetas de jamón o de cocido.

Nuggets o fingers de pollo.

Calamares a la romana.

Nuestras bravas.

Principal para los niñ@s (a elegir para el evento)

Paella valenciana.

Arroz al horno.

Hamburguesa completa.

Postre

Helado de vainilla con Lacasitos.

Tarta celebración

Bebidas

Agua mineral, refrescos.

RECEPCIÓN

Consultar.

¡RECUERDA!

Déjanos tu foto favorita y tu canción especial.

A TU MANERA, PERSONALIZAMOS TU MENÚ

Entrantes

- Ensalada de queso de cabra y vinagreta de miel.
- Ensalada de verduras asadas con queso feta.
- Ensalada de aguacate y tomate valenciano coronada con gambones.
- Ensalada de burrata, tomate valenciano, aguacate y melva.
- Ensalada de fresas, tomate valenciano y burrata.
- Ensaladilla de marisco con salsa guacamole.
- Cecina de León con virutas de queso curado.
- Carpaccio de ternera con lascas de parmesano.
- Carpaccio de salmón marinado con crema de queso.
- Láminas de foie caramelizadas con reducción de moscatel.
- “Coqueta” de titaina y anchoa.
- Croquetas de la abuela (cocido, jamón, verduras, gambas al ajillo).
- Pimientos del piquillo rellenos (de jamón o de marisco).
- Clóchinas a la valenciana.
- Tellinas receta tradicional.
- Sepia sucia.
- Gambones al ajillo al toque valenciano.
- Calamar con habitas y cebolla caramelizada.
- Pata de pulpo sobre cremoso de boniato.
- Timbal de pulpo.
- Revuelto de morcilla, manzana caramelizada y esencia de Bétera.

Carnes y pescados

- Solomillo de vaca.
- Solomillo ibérico hojaldrado al foie.
- Carrillada ibérica con salsa de boletus.
- Carrillada de ternera en su jugo.
- Confit de pato con salsa de boletus.
- Bacalao con muselina de ajo.
- Lubina al papillote.
- Merluza con salsa americana.
- Corvina.

Arroces

- Del Senyoret.
- Sepia y alcachofas.
- Puntilla y ajos tiernos.
- Cangrejo azul.
- Bogavante.
- Secreto ibérico y setas.
- Conejo al tomillo.
- Pato y setas.
- Paella Valenciana.
- Opciones veganas de plato principal**
- Espaguetis de calabacín con salsa de boletus.
- Arroz meloso de verduras.

Postres

- Copa “La Vigueta”.
- Torrija Ed. Especial.
- Panna cotta de horchata.
- Panna cotta de naranja.
- Tiramisú.
- Brownie con helado de vainilla.
- Coulant de chocolate.
- Mousse de chocolate.

Tartas de celebración

- Queso con arándanos.
- Café con crema irlandesa.
- Tres chocolates.
- Limón.
- Chocolate blanco y Filipinos.
- Ferrero Rocher.
- Oreo.

Bodega

- Consultar.





POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIONES PARA EVENTOS

Para cualquier evento, entendido a este efecto un servicio para más de 10 personas, será imprescindible una reserva previa. Para formalizar dicha reserva deberá concretarse el número de comensales y abonarse como anticipo la cantidad establecida en nuestras tarifas. Dicho anticipo será deducido del importe total del evento posteriormente. En caso de cancelación con 14 días de antelación procederemos a la devolución del importe de dicho anticipo para reserva de evento. En cualquier otro caso no procederá devolución y se facturará dicho importe como gestión de reserva. El 50% del importe de los servicios contratados deduciendo el anticipo de reserva se abonará con 7 días de antelación y en caso de cancelación a partir de ese momento no procederá devolución. El importe restante se abonará al finalizar los servicios el día del evento. En caso de modificación del número de comensales en un porcentaje superior al 15% de los indicados en la formalización de la reserva, procederá el abono del abono del 50% del precio del menú concertado para el número de comensales que exceda dicho 15%. En caso que la modificación del número de comensales fuese a mayor, la aceptación estará sujeta al aforo disponible. Las reservas realizadas en espacios de terraza quedarán canceladas en caso de climatología adversa y si durante el evento tuviesen lugar dichos fenómenos meteorológicos no tendremos posibilidad de reubicarles en el interior, por lo que si quiere asegurar la misma le sugerimos que la realice en el interior o bien reserve el restaurante en exclusiva (consultar tarifas). En caso de cualquier necesidad especial (espacio para carros, tronas para niños, personas con movilidad reducida...) será imprescindible que nos lo comunique en el momento de formalización de su reserva para garantizar la correcta adecuación y disponibilidad de los recursos. No se podrá consumir productos que no sean ofrecidos por el establecimiento (a excepción de necesidades específicas advertidas en el momento de su reserva). Admitimos animales de compañía únicamente en nuestra terraza exterior, siempre y cuando se garanticen las medidas de seguridad, no supongan ningún riesgo o molestia y se haya advertido en su reserva. En cualquier caso será obligatorio el uso de cadena, cordón o correa resistente y bozal o transportín homologado. En caso que por causa sobrevenida o de fuerza mayor tales como pandemia, cambios de legislación, averías graves en las instalaciones, o causas de índole similar no pudiésemos ofrecerle la reserva formalizada o las condiciones establecidas no se ajustasen a las indicadas, se reintegrarían las cantidades abonadas no procediendo ninguna otra indemnización. En caso de que alguno de los platos elegidos no esté disponible por causas de variación de productos en mercado, se sustituirá/n el/los mismos. Si algún asistente al evento tiene alguna alergia y/o intolerancia deberá comunicárnoslo en el momento de la reserva y deberá advertir a su camarer@ para poder cuidar atentamente de su comida.

REQUISITOS PARA SERVICIOS EXTERNOS

Para la prestación de cualquier servicio por parte de empresa externa será imprescindible la identificación de la/s empresa/s y del/de la trabajador/a o trabajadores/as con carácter previo (al menos 15 días antes del evento), así como la justificación de cumplimiento de la legislación vigente en materia laboral, de prevención de riesgos laborales así como de cualquier índole que se considere necesaria. Será imprescindible la presentación de los documentos de seguro obligatorios para la actividad desarrollada, registro sanitario en caso que proceda y la formalización de los acuerdos pertinentes relativos a LOPD y prevención de riesgos laborales. Deberá presentarse memoria de los sericios a desarrollar para su aceptación, que corresponderá en última instancia la dirección de Grup Esribà Restauració.



la vigueta

RESTAURANT

C/ Alfonso Pelechà 27
La Pobla de Vallbona

📞 696 422 631

la volteta

RESTAURANT

C/ Sants de la Pedra 8
Bétera

📞 611 680 959

