



Can Cela

ESPACIOS & CATERING

JUNIORS 2024

NUESTRO CHEF



"Encontré mi pasión en la cocina de creativa y de calidad".

Sabemos que si algo se recuerda de una celebración es el enclave en donde se realizó y cómo se comió, por eso al mando de nuestros fogones se encuentra el chef Óscar Cebolla, que después de estudiar en la escuela de Hostelería y Pastelería del Gremio de Barcelona, ha trabajado en el Hotel Juan Carlos I (5*GL), Hotel Son Vida (5*GL), o el Restaurante Plat d'Or (1* Michelin) y sigue aprovechando cualquier ocasión para continuar formándose.

MENÚ

MENÚ COMPUESTO POR ENTRANTES PARA COMPARTIR, PLATO PRINCIPAL, POSTRE Y CAFÉS. VINO BLANCO Y TINTO D.O. URIEL-REQUENA, CERVEZAS, AGUAS Y REFRESCOS



- Entrantes para compartir:

Embutidos Ibéricos y mortero de tomate con pan tostado.

Pan de cristal con verduritas y boquerón.

Foie, manzana y pan de especies con PX.

- Plato a elegir:

Carrillera ibérica con parmentier de avellanas.

- Postre:

Crema de café con helado de leche quemada.

- Bebidas:

Vino blanco y tinto D.O. Valencia. Cervezas, refrescos y agua mineral.

Café e infusiones.



www.eventoscancela.com
961700313 / 649868380
C/ Marenys 1, Sueca (Valencia)

Can
Cela
ESPACIOS & CATERING