

MENÚS

La Cocina del Mundo en Escena

PLATEA
Experience



BIENVENIDO

A nuestro Restaurante

BIENVENIDOS A PLATEA, UN RESTAURANTE ORIGINAL Y ENCANTADOR EN EL CORAZÓN DE ELCHE. CON UNA DECORACIÓN CUIDADA Y AMBIENTE ACOGEDOR, OFRECEMOS UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA. NUESTRA CARTA PRESENTA PLATOS DE DIVERSAS CULTURAS, COMO LA JAPO BURGER, GUACAMOLE O TACOS MEXICANOS MARIDADOS CON UNA AMPLIA SELECCIÓN DE CÓCTELES.

NOS ESFORZAMOS POR BRINDAR UN SERVICIO EXCEPCIONAL Y PLATOS DELICIOSOS QUE DELEITEN TUS SENTIDOS. DISFRUTA DE UNA FUSIÓN DE SABORES, AMBIENTES Y SONRISAS EN NUESTRO RESTAURANTE EN EL CENTRO DE ELCHE.

¡TE ESPERAMOS CON LOS BRAZOS ABIERTOS!

eventos@grupoaurea.com
865 88 08 10 · PLATEA
Eventos Grupo Aurea

MENÚ TARTUFO

La Cocina del Mundo en Escena

MENÚ 1

ENTRANTE

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

CROQUETA DE JAMÓN IBERICO Y MAYONESA DE PIMENTON DE LA VERA

ENSALADILLA DE MERLUZA

Ensaladilla cremosa de merluza y kimchi acompañada con regaña crujiente.

PATATAS 4 QUESOS

Patatas fritas caseras gratinadas con una salsa de 4 quesos.

CHICKEN WINGS

Alitas marinadas fritas acompañadas con salsa picante especial.

PRINCIPAL

MINI BURGER

Mini hamburguesa de vacuno, cebolla caremelizada y rulo de cabra

POSTRE

SURTIDO VARIADO DE NUESTROS POSTRES AL CENTRO

BEBIDA INCLUIDA

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINO

26€

(IVA inc.)

PLATEA
Experience

MENÚ OTELO

La Cocina del Mundo en Escena

MENÚ 2

ENTRANTE

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

Croqueta de jamón ibérico y mayonesa de pimenton de la vera

ENSALADILLA DE LA CASA

Ensaladilla cremosa con tartar de atún, mayonesa de mango picante y huevo frito de codorniz

BRAVAS GRATINADAS

Patatas y boniato frito gratinado con una salsa de chiles ahumados, toques dulces y pico de gallo

FINGERS DE POLLO

Tiras de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza

ENSALADA DE CABRA

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de bacon y setas

PRINCIPAL

MINI BURGER

Mini hamburguesa de vacuno, cebolla caremelizada, rulo de cabra y salsa de miel y mostaza

POSTRE

SURTIDO VARIADO DE NUESTROS POSTRES AL CENTRO

BEBIDA INCLUIDA

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINO

28€

(IVA inc.)

PLATEA
Experience

MENÚ MACBETH

La Cocina del Mundo en Escena

MENÚ 3

ENTRANTE

CROQUETA DE QUESO AZUL Y PERA

Croqueta casera de gorgonzola y pera sobre una confitura de pera

GUACAMOLE

Guacamole casero con totopos de maíz fritos

PATATA A LOS 4 QUESOS

Patatas fritas caseras gratinadas con una salsa de 4 quesos

NACHOS GRATINADOS

Totopos gratinados con pico de gallo, guacamole y chili con carne

CHICKEN WINS

Alitas marinadas fritas acompañadas con salsa picante especial

PRINCIPAL AL CENTRO A ELEGIR

COSTILLAR A BAJA TEMPERATURA

Costillar a baja temperatura casero con salsa barbacoa acompañado con patatas fritas caseras.

SOLOMILLO DE CERDO

Solomillo de cerdo con salsa de boletus y patatas panadera

POSTRE

SURTIDO VARIADO DE NUESTROS POSTRES AL CENTRO

BEBIDA INCLUIDA

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINO

30€

(IVA inc.)

PLATEA
Experience

MENÚ HAMLET

La Cocina del Mundo en Escena

MENÚ 4

ENTRANTE

DÚO DE CROQUETAS

Croqueta de jamón ibérico y croqueta de queso azul y pera

GUACAMOLE

Guacamole casero con totopos de maíz fritos

FISH & CHIPS

Tiras de pescado marinado frito con patatas y boniato frito acompañada con una salsa picante.

PATATAS CON PULLED PORK

Patatas fritas gratinadas con pulled pork

ENSALADA DE POLLO

Ensalada de pollo crujiente con salsa de miel y mostza

PRINCIPAL AL CENTRO A ELEGIR

COSTILLAR A BAJA TEMPERATURA

Costillar a baja temperatura casero con salsa barbacoa acompañado con patatas fritas caseras.

SOLOMILLO DE CERDO

Solomillo de cerdo con salsa de boletus y patatas panadera

POSTRE

SURTIDO VARIADO DE NUESTROS POSTRES AL CENTRO

BEBIDA INCLUIDA

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINO

32€

(IVA inc.)

PLATEA
Experience

MENÚ ODISEA

La Cocina del Mundo en Escena

MENÚ 5

ENTRANTE

DÚO DE CROQUETAS

Croqueta de jamón ibérico y croqueta de queso azul y pera

ENSALADILLA DE LA CASA

Ensaladilla cremosa con tartar de atún y mayonesa de mango picante

PATATA A LOS 4 QUESOS

Patatas fritas caseras gratinadas con una salsa de 4 quesos

PULPO

Pulpo a la plancha sobre una crema de boniato y chips de tubérculos, una fusión de sabores que te sorprenderá

ENSALADA DE POLLO

Ensalada de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza

PRINCIPAL AL CENTRO A ELEGIR

COSTILLAR A BAJA TEMPERATURA

Costillar a baja temperatura casero con salsa barbacoa acompañado con patatas fritas caseras.

SOLOMILLO DE CERDO

Solomillo de cerdo con salsa de boletus y patatas panadera

POSTRE

SURTIDO VARIADO DE NUESTROS POSTRES AL CENTRO

BEBIDA INCLUIDA

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINO

35€

(IVA inc.)

PLATEA
Experience

MENÚ INFANTIL

La Cocina del Mundo en Escena

MENÚ 6

ENTRANTE

CROQUETA

Croqueta de jamón ibérico

FINGERS DE POLLO

Fingers de pollo crujiente con salsa barbacoa

CALAMARES

Calamares a la andaluza

PRINCIPAL

HAMBURGUESA

Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE

BEBIDA INCLUIDA

AGUA, REFRESCOS

22€

(IVA inc.)

PLATEA
Experience

CÓCTEL DE PIE

A partir de 30 personas

PLATEA
Experience



MENÚ COCTEL

La Cocina del Mundo en Escena

MENÚ 10

CROQUETA DE JAMÓN

Croqueta de jamón ibérico acompañada con mayonesa de pimentón de la vera

GUACAMOLE

Vasito de guacamole casero con totopos fritos

MARINERA

Marinera de ensaladilla rusa y tartar de atun con mayonesa de mango picante

PATATAS 4 QUESOS

Cucurucho de patatas fritas caseras con salsa de 4 quesos

TOSTA DE PUERRO

Tosta de puerro confitado con salsa romescú

MINI BURGER

Mini burger con cebolla caramelizada, rucula, queso de cabra y salsa de miel y mostaza

BROWNIE

Brownie templado de chocolate

25€

(IVA inc.)

PLATEA
Experience

MENÚ COCTEL

La Cocina del Mundo en Escena

MENÚ 11

CROQUETA DE JAMÓN

Croqueta de jamón ibérico acompañada con mayonesa de pimentón de la vera

GUACAMOLE

Vasito de guacamole casero con totopos fritos

MARINERA

Marinera de ensaladilla rusa y tartar de atun con mayonesa de mango picante

PATATAS 4 QUESOS

Cucurucho de patatas fritas caseras con salsa de 4 quesos

TOSTA DE PUERRO

Tosta de puerro confitado con salsa romescú

FINGERS DE POLLO

Cucurucho de fingers de pollo caseros

MINI BURGER

Mini burger con cebolla caramelizada, rucula, queso de cabra y salsa de miel y mostaza

BROWNIE

Brownie templado de chocolate

28€

(IVA inc.)

PLATEA

Experience

MENÚ COCTEL

La Cocina del Mundo en Escena

MENÚ 12

CROQUETA DE JAMÓN

Croqueta de jamón ibérico acompañada con mayonesa de pimentón de la vera

GUACAMOLE

Vasito de guacamole casero con totopos fritos

MARINERA

Marinera de ensaladilla rusa y tartar de atun con mayonesa de mango picante

PATATAS 4 QUESOS

Cucurucho de patatas fritas caseras con salsa de 4 quesos

FISH & CHIPS

TIRAS DE PESCADO MARINADO FRITO CON PATATAS CON SALSA TÁRTARA

TOSTA DE PUERRO

Tosta de puerro confitado con salsa romescú

FINGERS DE POLLO

Cucurucho de fingers de pollo caseros

MINI BURGER

Mini burger con cebolla caramelizada, rucula, queso de cabra y salsa de miel y mostaza

BROWNIE

Brownie templado de chocolate

30€

(IVA inc.)

PLATEA
Experience

MENÚ COCTEL

La Cocina del Mundo en Escena

MENÚ 12

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

Croqueta de jamón ibérico acompañada con mayonesa de pimentón de la vera

GUACAMOLE

Vasito de guacamole casero con totopos fritos

MARINERA

Marinera de ensaladilla rusa y tartar de atun con mayonesa de mango picante

PATATAS 4 QUESOS

Cucurucho de patatas fritas caseras con salsa de 4 quesos

TOSTA DE PUERRO

Tosta de puerro confitado con salsa romescú

ALITAS

Alitas de pollo marinadas

NACHOS

Nachos gratinados con chili con carne

BURRITO

Burrito de carne con guacamole

MINI BURGER

Mini burger con cebolla caramelizada, rucula, queso de cabra y salsa de miel y mostaza

BROWNIE

Brownie templado de chocolate

32€

(IVA inc.)

PLATEA
Experience

CONDICIONES

De tu Evento

1. RESERVAS SUJETAS A DISPONIBILIDAD. LA UBICACIÓN Y MONTAJE DE LA MESA SERÁ ASIGNADA POR EL RESTAURANTE OFRECIENDO LA MEJOR OPCIÓN SEGÚN DISPONIBILIDAD.
2. MENÚS TIPO CÓCTEL PARA GRUPOS A PARTIR DE 30 COMENSALES.
3. MENÚS SERVIDOS A MESA COMPLETA.
4. CONFIRMACIÓN DE MENÚ, ALERGIAS E INTOLERANCIAS CON UN MÍNIMO DE 7 DÍAS DE ANTELACIÓN.
5. SE PERMITE LA MODIFICACIÓN DE COMENSALES CON 48 HORAS DE ANTELACIÓN.
6. EL SERVICIO DE BEBIDAS INCLUIDAS COMIENZA CUANDO TODOS LOS COMENSALES ESTÉN EN LA MESA Y FINALIZARÁ JUNTO CON EL POSTRE.
7. LA UBICACIÓN Y MONTAJE DE SU MESA SERÁ SELECCIONADA POR EL RESTAURANTE SEGÚN DISPONIBILIDAD Y CAPACIDAD.
8. PARA CUALQUIER CAMBIO QUE DESEÉ EN LOS MENÚS Y EN NUESTRA OFERTA CONTACTE CON NOSOTROS.
9. TODAS LAS RESERVAS ESTÁN SUJETAS A DISPONIBILIDAD.
10. ÚNICAMENTE SERÁN VÁLIDOS LOS MENÚS QUE ESTÉN ACTIVOS EN LA WEB.
11. EN CASO DE ALERGIAS SE DEBE TENER EN CUENTA LA SIGUIENTE INFORMACIÓN OBLIGATORIA: SERVIREMOS UN MENÚ QUE NO INCLUYA LOS INGREDIENTES INDICADOS, POR LO QUE SE ADVIERTE QUE PODRÍA DETECTARSE LA PRESENCIA ELLOS Y OTROS ALÉRGENOS DEFINIDOS EN EL REGLAMENTO 1169/2011 Y SUS MODIFICACIONES, PRESENTES EN EL ALIMENTO POR CONTAMINACIONES CRUZADAS QUE HAYAN PODIDO PRODUCIRSE POR LA IDIOSINCRASIA DE LOS TRABAJOS EFECTUADOS EN COCINA O FUERA DE ELLA, EL RESTAURANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE CUALQUIER DAÑO O PERJUICIO QUE ESTE HECHO PUDIERA CAUSAR. IMPORTANTE INDICAR MÁXIMO 7 DÍAS ANTES DEL EVENTO.
12. LOS MENÚS TIPO COCTEL, PUEDEN REALIZARSE EN CUALQUIERA DE LOS LOCALES DE NUESTRO GRUPO, **GRUPO AUREA** (COOLER, ST. PATRICKS, SANTA LUCIA, PUERTA VERDE, FAYNA), CONDICIONES Y DISPONIBILIDAD A CONSULTAR.

eventos@grupoaurea.com
865 88 08 10 · PLATEA
Eventos Grupo Aurea

DOSSIER ACTUALIZADO 19/10/2023

PLATEA
Experience