



MENUS DE TRABAJO 2010

ENTRANTES FRIOS Y CALIENTES

- ❖ Timbal de tomate, queso de cabra, tapenade y jamón frito.....10.00 €
- ❖ Ensalada de ventresca, verduras asadas, helado de tomate y vinagreta de cominos.....11.00 €
- ❖ Salpicón de frutos del mar con verduritas y aguacates en vinagreta de ribeiro..... 11.00 €
- ❖ Surtido de productos serranos con espárragos blancos y lamina de bloc de foie....11.50 €
- ❖ Pastel templado de bacalao y pimientos en crema de porrusalda.....11.00 €
- ❖ Potaje de garbanzos castellanos al modo de los pescadores.....10.50 €
- ❖ Marmitako de bonito a la vizcaína.....10.00 €
- ❖ Lentejas de La bañeza con pato azulón confitado, arroz y hogos del Pirineo.....10.00 €
- ❖ Berenjenas rellenas de carne con graten de bechamel parmesana.....10.00 €
- ❖ Parrillada de espárragos trigueros y calabacines con queso de cabra frito y agridulce de trufa y módena.....10.50 €
- ❖ Fideuá al modo del mediterráneo.....10.50 €
- ❖ Arroz mixto al gusto del chef.....10.50 €

PESCADOS

- ❖ Lomos de merluza rellena de ahumados en salsa de cava berberechos..... 18.00 €
- ❖ Lubina a la plancha con camarones y crema de hinojos frescos..... 17.00 €
- ❖ Darnés de mero asado con mejillones de roca a la pimienta verde..... 16.00 €
- ❖ Dorada al horno con gulas salteadas en orio de carabineros.....17.00 €

CARNES

- ❖ Paletilla de ternasco asada al modo tradicional.....18.00 €
- ❖ Jamón asado con aroma de romero fresco, piñones, pasas y vino de oporto..... 15.00 €
- ❖ Entrecot de ternera gallega con crujiente de cecina y salsa de ibéricos.....18.00 €
- ❖ Escalopitos de solomillo ibérico con arroz de setas en salsa de hongos.....16.00 €
- ❖ Escalopitos de ternera lechal con salsa de mostaza de grano antigua.....17.00 €
- ❖ Carrillera de cerdo ibérico estofada con castañas y brandi añejo.....16.00 €
- ❖ Muslo de pato confitado con foie fresco en salsa de grosellas y jerez seco.....16.00 €

POSTRES

* Todos los precios se verán incrementados con el IVA correspondiente.



MENUS DE TRABAJO 2010

❖ Tarta capuchina al aguardiente	4.50 €
❖ Tiramisú veneciano	4.50 €
❖ Capricho de queso fresco y arándanos.....	4.50 €
❖ Tarta San Marcos.....	4.50 €
❖ Pastel de Santiago	4.50 €
❖ Pantxineta de crema con chocolate.....	4.50 €
❖ Macedonia de frutas frescas con zumo de naranja.....	4.50 €
❖ Tartaleta de fresas con nata.....	4.50 €
❖ Tarta de manzana caramelizada	4.50 €
❖ Trenza Boston	4.50 €
❖ Arroz con leche, canela y caramelo tostado	4.50 €
❖ Milhojas de chocolate y nata.....	4.50 €

SORBETES

❖ Sorbete de limón ácido al cava brut.....	3.50 €
❖ Sorbete de frambuesa al marc de champagne.....	3.50 €
❖ Sorbete de ananas aromatizado con ron	3.50 €
❖ Sorbete de maracuyá imperial.....	3.50 €

OTROS SERVICIOS

❖ Copa de bienvenida con frutos secos, chips y aceitunas	3.00 €
❖ Suplemento refrescos y cervezas	1.00 €
❖ Suplemento carro de licores.....	3.00 €

INFORMACIÓN GENERAL

- Los precios son por persona e incluyen servicio de Agua mineral, Vino tinto 'Boston' de Cariñena y Café.

- A efectos de facturación se considerarán contratados el último número de comensales confirmado al hotel el día antes hasta las 21:00 horas de la fecha del banquete.

* Todos los precios se verán incrementados con el IVA correspondiente.