



MENÚS CELEBRACIONES 2020

CONDICIONES GENERALES CELEBRACIONES 2020

- 1.- El banquete se ofrece en salón privado.
- 2.- Se puede elaborar un menú a medida combinando los platos de la oferta.
- 3.- El menú finalmente seleccionado será el mismo para todos los comensales salvo casos de alergias y / o intolerancias alimentarias
- 4.- Los niños dispondrán de menús especiales.
Una vez elegido el menú, será el mismo para todos los niños excepto en caso de alergias y / o intolerancias alimentarias
- 5.- El montaje del salón será en mesas redondas o mesa semi-imperial dependiendo del número de comensales definitivo.
- 6.- Las tarjetas con el detalle del menú y la decoración floral de las mesas del salón serán a cargo del hotel
- 7.- En el momento de realizar la reserva del servicio se abonarán 300 € en concepto de anticipo y se firmará el Contrato de Prestación de Servicios.
- 8.- Como mínimo 30 días antes del banquete, se firmará el Anexo I con el detalle del menú elegido.
- 9.- El número definitivo de comensales a facturar será el que se cierre el lunes de la semana del banquete.



MENÚS CELEBRACIONES 2020

Menú nº 1

Al centro de mesa

Surtido de ibérico

Croquetitas de chipirón

Mousse de foie con cremoso de manzana verde

Langostinos a la plancha (3 por persona)

El menú

Bacalao confitado en aceite de ajos
sobre nécora desmigada y su pil-pil

Muslo de pato con ensalada de berros y parmesano

Infusión de frutos rojos y helado de queso

La sobremesa & la bodega

Vino blanco, Rueda - Verdejo

Vino rosado, D.O. Navarra

Vino tinto, Crianza - Rioja

Aguas minerales y Café

P.V.P.: 46 € (10% IVA INCLUIDO)

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011. Si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.



MENÚS CELEBRACIONES 2020

Menú nº 2

El menú

Ensalada de láminas de bacalao
con tartar de aguacate y espárrago triguero

Ravioli de hongos con salsa moscatel

Chipirones encebollados con ali-oli de cebollino

Solomillo de ternera
con puré especial de patata y reducción de su jugo

Tarta fina de hojaldre y manzana con chantilly y helado de miel

La sobremesa & la bodega

Vino blanco, Rueda - Verdejo

Vino rosado: D.O. Navarra

Vino tinto, Crianza - Rioja

Aguas minerales y Café

P.V.P.: 55 € (10% IVA INCLUIDO)

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011. Si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.



MENÚS CELEBRACIONES 2020

Menú nº 3

El menú

Ensalada de anchoas con pisto y brotes tiernos

Gazpacho de sandía y tomate con vieira a la plancha

Lomos de merluza servidos con su brandada
y almejas abiertas en salsa verde

Entrecote plancha con patatas y piquillos confitados

Rejilla de Goxua con crema helada casera

La sobremesa & la bodega

Vino blanco, Rueda - Verdejo

Vino rosado, D.O. Navarra

Vino tinto, Crianza - Rioja

Aguas minerales y Café

P.V.P.: 58,75 € (10% IVA INCLUIDO)

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011. Si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.



MENÚS CELEBRACIONES 2020

Menú nº 4

El menú

Pastel de txangurro
con mahonesa de su coral y micro mezclum

&&&

Rape sobre pisto de calamar y crema de guisantes

&&&

Solomillo de ternera
con puré especial de patata y reducción de su jugo

&&&

Tarta Gasteiz con crema helada casera

La sobremesa & la bodega

Vino blanco, Rueda - Verdejo

Vino rosado, D.O. Navarra

Vino tinto, Crianza – Rioja

Aguas minerales y Café

P.V.P.: 62 € (10% IVA INCLUIDO)

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011. Si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.



MENÚS CELEBRACIONES 2020

Sugerencias para elaborar el menú a tú medida

PARA COMPARTIR

- ... Jamón ibérico con compota de tomate 5,00 €
- ... Surtido de ibéricos 3,00 €
- ... Mousse de foie con cremoso de manzana verde 4,00 €
- ... Croquetitas de chipirón, bacalao, jamón 2,50 €
- ... Langostinos a la plancha (3 unidades) 5,25 €
- ... Almejas en salsa verde..... 7,50 €
- ... Pimientos del país 4,00 €

Precios IVA incluido, por persona.



MENÚS CELEBRACIONES 2020

Menú Infantil nº 1

El menú

Macarrones con tomate y queso rallado

Filetes de pollo empanados con patatas fritas y ensalada

Tarta con helado casero

Aguas minerales y refrescos

P.V.P.: 22,50 € (10% IVA INCLUIDO)

Menú Infantil nº 2

El menú

Plato de jamón ibérico

Merluza rebozada con ensalada verde

Tarta con helado casero

Aguas minerales y refrescos

P.V.P.: 27,00 € (10% IVA INCLUIDO)

Menú Infantil nº 3

El menú

Plato de jamón ibérico y fritos variados

Filetes de solomillo con patatas fritas

Tarta con helado casero

Aguas minerales y refrescos

P.V.P.: 35,50 € (10% IVA INCLUIDO)

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011 Si usted requiere información correspondiente a Cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.