

HOTEL CIUDAD DE VITORIA

MENÚS DE CELEBRACIONES

MENÚ N° 1

- Brocheta de Langostino en suave Romescu
- Tosta de Bacalao Ahumado sobre Guacamole
- Pequeño Ravioli de Espárragos
con tomate salteado con albahaca

&__&

Granadillas de Solomillo con Pimientos de Lodosa
y Panadera de Verduras

&__&

Repostería de nuestro maestro Pastelero

&__&

Vinos de La Casa (Tinto Crianza), Aguas Minerales
Café y Copa de Cava

PRECIO: 58,40 € (8% IVA INCLUIDO)

***El segundo plato elegido debe ser el mismo para todos los comensales.*

***Puede sustituir el segundo plato del menú, por medias raciones del
pescado y de la carne marcadas en el menú, con un suplemento de 3 €*

MENÚ N° 2

- Crema Tibia de Porrusalda con Bacalao Desmigado
- Crujiente de Pato Confitado y Hongos
- Ensalada en Milhojas de Queso Camember e Ibéricos

&__&

**Magret en Escalopas sobre Plun-Cake de Cebolla
y Oporto Añejo

○

**Suprema de Merluza al Horno
con Pil-Pil de ajo y guindilla y patata panadera

&__&

Repostería de nuestro maestro Pastelero

&__&

Vinos de La Casa (Tinto Crianza), Aguas Minerales
Café y Copa de Cava

PRECIO: 61,60 € (8% IVA INCLUIDO)

MENÚ N° 3

- Surtido de Croquetas
- Crema de Garbanzos con foie y Aceite de Trufas
- Las Gambitas Frescas a la plancha (5 unidades)
&__&
Lomo de Rodaballo sobre Panadera de Verduras
○
Milhojas de Solomillo con Setas y Salsa Idiazabal
*** el segundo plato elegido debe ser el mismo para todos los comensales*
&__&
Repostería de nuestro maestro Pastelero
&__&
Vinos de La Casa (Tinto Crianza), Aguas Minerales
Café y Copa de Cava

PRECIO: 62,70 € (8% IVA INCLUIDO)

***Puede sustituir el segundo plato del menú, por medias raciones del pescado y de la carne marcadas en el menú, con un suplemento de 3 €*

MENÚ N° 4

- Jamón Ibérico con Tostadas de Pan con Aceite
- Crepes Rellenos de Manzana y Foie con Parmentier de Trufa
- 3 Langostinos a la Plancha
&__&
Lomo de Rodaballo al Txakolí
○
Tournedó al Foie con Vino Tinto de Rioja Alavesa
*** el segundo plato elegido debe ser el mismo para todos los comensales*
&__&
Repostería Casera
&__&
Vinos de La Casa (Tinto Crianza), Aguas Minerales
Café y Copa de Cava

PRECIO: 69,20 € (8% IVA INCLUIDO)

***Puede sustituir el segundo plato del menú, por medias raciones del pescado y de la carne marcadas en el menú, con un suplemento de 3 €*

MENÚ N° 5

- Surtido de Ibéricos
- Ensalada con Pimientos Escalibados, Langostinos
y Vinagreta de Tomate Natural
- 2 Pimientos Verdes de Lodosa Rellenos de Carne y Frutas
con Suave Salsa de Queso
- Vieira al Horno con Gratinado de Pan de Ajo

&__&

Merluza con Almejas y Langostinos
al más puro estilo tradicional

○

Carré de Cordero en suave Cocción
con ensalada Cop de Punt y Milhojas de Patata y Bacon

El segundo plato elegido debe ser el mismo para todos los comensales

&__&

Repostería de nuestro maestro Pastelero

&__&

Vinos de La Casa (Tinto Crianza), Aguas Minerales
Café y Copa de Cava

PRECIO: 73,70 € (8% IVA INCLUIDO)

Puede sustituir el segundo plato del menú, por medias raciones del pescado y de la carne marcadas en el menú, con un suplemento de 3 €