

HOTEL CIUDAD DE VITORIA

MENÚS DE TRABAJO

MENÚS DE TRABAJO GRUPO D

MENÚ DE TRABAJO D 1

Ensalada de Salmón Ahumado y Mouse de Queso Fresco,
Pesto de Cebollino y Uvas Pasas
& - &
Arroz cremoso de Cebolla, Hongos y Langostinos
& - &
Dorada de ración asada con refrito a la Donostiarra
& - &
Sopa de Nata con Nueces y Helado de Leche Merengada
& - &
Vino de la Casa, Minerales y Café

MENÚ DE TRABAJO D 2

Revuelto de Hongos
& - &
Ensalada de Queso de Cabra a la plancha, Tomates secos,
Escarola y Picada Catalana
& - &
Confit de Pato, demi-glacé de Frutos Rojos y puré de
Boniatos
& - &
Pastel de Avellana con salsa de Chocolate
& - &
Vino de la Casa, Minerales y Café

MENÚ DE TRABAJO D 3

Milhojas de Bacalao ahumado, Patata y Aguacate a la
vinagreta de Piquillos
& - &
Salteado de Verduras al aroma de Jabugo y Huevo
Poché
& - &
Noisette de Solomillo de Cerdo Ibérico sobre tosta de
Patata y salsa de Uvas
& - &
Tarta de Chocolate y Galleta
& - &
Vino de la Casa, Minerales y Café

MENÚ DE TRABAJO D 4

Lomo de Cerdo en escabeche, Pimientos Morrones
escalibados y salsa de Mostaza a la Antigua
& - &
Ensalada de Pétalos de Tomate, Camembert y
Tocineta a la plancha, aderezo de Naranja y Orégano
fresco
& - &
Suprema de Bacalao confitado y pil-pil de Calabaza
& - &
Semi-frío de Cheese Cake
& - &
Vino de la Casa, Minerales y Café

PRECIO GRUPO D: 26,80 € (8% IVA INCLUIDO)

***(Para adaptarnos a sus necesidades, dentro del mismo grupo se puede combinar las propuestas.
Rogamos comuniquen previamente el menú elegido para todo el grupo)***

MENÚ DE TRABAJO GRUPO E

MENÚ DE TRABAJO E 1

Tempura de Verduras, salsa Romesco, Espinacas aliñadas

& - &

Ensalada de Jamón de Pato, Vinagreta de Manzana Verde y
Ragout de sus Mollejas

& - &

Brocheta de Solomillo de Ternera y Verduras, salsa Teriyaki
y Patatas asadas con Tomillo y Ajo

& - &

Repostería de nuestro Obrador

& - &

Vino de la Casa, Minerales y Café

MENÚ DE TRABAJO E 2

Carpaccio de Buey, Vinagreta de Lima y Jengibre, virutas de
Idiazabal y Alcaparras

& - &

Marmita de Chipirones, Pulpo y Langostinos

& - &

Saltimbocas sobre Crema de Oliva y Parmesano

& - &

Chocolate en tres texturas

& - &

Vino de la Casa, Minerales y Café

MENÚ DE TRABAJO E 3

Ensalada Griega (daditos de queso Feta, Aceitunas
Negras, Orégano, Pepino, Tomate y Cebolla roja)

& - &

Raviolis de Langostinos y Verduritas en su jugo, Puerro
Frito y espuma de Ajo

& - &

Lomos de Merluza asada sobre crema de Espinacas y
vinagreta de Tomate fresco y Tomillo

& - &

Tarta de Ron y Pasas

& - &

Vino de la Casa, Minerales y Café

MENÚ DE TRABAJO E 4

Cecina de León, Bouquet de Lollo Rosso y Parmesano,
Aceite de Oliva extra

& - &

Pochas con Codornices y Panceta Ibérica

& - &

Dorada de ración a la espalda con ajada y Panaderas

& - &

Repostería de nuestro Obrador

& - &

Vino de la Casa, Minerales y Café

PRECIO GRUPO E: 30,80 € (8% IVA INCLUIDO)

***(Para adaptarnos a sus necesidades, dentro del mismo grupo se puede combinar las propuestas.
Rogamos comuniquen previamente el menú elegido para todo el grupo).***

MENÚ DE TRABAJO GRUPO F

MENÚ DE TRABAJO F 1

Carpaccio de presa Ibérica, cremoso de Torta del Casar,
Membrillo, Piñones y Brotes Verdes
& - &
Tomatito relleno de Chipirón, su Arroz negro, crema suave
de Queso
& - &
Rulo de Pollo de Caserío relleno de Requesón y Espinacas
con Higos caramelizados
& - &
Espuma de Crema Catalana
& - &
Vino de la Casa, Minerales y Café

MENÚ DE TRABAJO F 2

Ensalada de Tomate y Queso de Búfala, vinagreta de
Pistachos y glaseado de Módena
& - &
Arroz meloso de Foie y Verdurita, demi-glacé de uvas
& - &
Carrilleras de Cerdo Ibérico braseadas,
cremoso de Patata y Trufa
& - &
Pastelería de Nuestro Obrador
& - &
Vino de la Casa, Minerales y Café

MENÚ DE TRABAJO F 3

Láminas de Bacalao sobre Guacamole y Txangurro,
Vinagreta de Miel y Curry
& - &
Chipirones a la plancha sobre crema de Cebolla
caramelizada y su Tinta
& - &
Rodaballo asado sobre Romesco y salteado de
Verduritas
& - &
Biscuit de Almendras
& - &
Vino de la Casa, Minerales y Café

MENÚ DE TRABAJO F 4

Láminas de Salmón fresco, Tomates y Calabacín
confitados, vinagreta de Tomate natural y Aceite de
Perejil
& - &
Mignonnettes de Codorniz gratinados con ali-oli,
laminado de pies de Cerdo
& - &
Merluza a la plancha en salsa de Cebollino y
Langostinos
& - &
Banda de Manzana y Hojaldre
& - &
Vino de la Casa, Minerales y Café

PRECIO GRUPO F: 32,80 € (8% IVA INCLUIDO)

***(Para adaptarnos a sus necesidades, dentro del mismo grupo se puede combinar las propuestas.
Rogamos comuniquen previamente el menú elegido para todo el grupo)***

