

HOTEL CIUDAD GIJÓN ASTURIAS

Menús de banquetes

Menú nº 1

Surtido de entrantes (pastel de cabracho, pimiento relleno de bacalao, frixuelo de langostinos)

—

Consomé al Oporto

—

Confit de pato con cebollitas y zanahorias caramelizadas

—

Mousse de tres chocolates

—

Vino tinto Rioja Crianza

Vino blanco Rueda o Penedés

Agua mineral

Copa de cava

Café

Menú nº 3

Ensalada de pimientos rojos asados con langostinos

—

Crema de cangrejo

—

Rodaballo con ajetes y berberechos

—

Hojaldre de frutos rojos ("Strudl")

—

Vino tinto Rioja Crianza

Vino blanco Rueda o Penedés

Agua mineral

Copa de cava

Café

Menú nº 2

Ensalada de brotes tiernos con quesos asturianos

—

Crema de judías con crujiente de jamón

—

Bacalao con verduritas y salsa de cítricos

" Finalista en el II Campeonato de Pinchos de Gijón"

—

Mousse de café y helado de vainilla

—

Vino tinto Rioja Crianza

Vino blanco Rueda o Penedés

Agua mineral

Copa de cava

Café

Menú nº 4

Salpicón de mariscos

—

Crema de pote con brocheta de compango

—

Secreto ibérico con melocotón y crujiente de jamón

—

Tarta Selva Negra con helado de naranja

—

Vino tinto Rioja Crianza

Vino blanco Rueda o Penedés

Agua mineral

Copa de cava

Café

HOTEL CIUDAD GIJÓN ASTURIAS

Menús de banquetes

Menú nº 5

Ensalada de cigalitas y espárragos
fritos
—
Vol au vent de ternera y verduritas
—
Popietas de lenguado relleno en salsa
marinera
—
Frixuelos con compota de manzana
—
Vino tinto Rioja Crianza
Vino blanco Rueda o Penedés
Agua mineral
Copa de cava
Café

Menú nº 6

Centro mesa

-- Surtido de ibéricos
-- Pates variados (cabracho, morcilla
y puerros)
-- Buñuelos de bacalao con alioli
—
Arroz con verduritas
—
Paletilla de cordero deshuesada con
ensalada
—
Tarta de queso al horno con frutos
rojos
—
Vino tinto Rioja Crianza
Vino blanco Rueda o Penedés
Agua mineral
Copa de cava
Café

Menú nº 7

Plato degustación de brochetas:

-- Brocheta de chipirón con pimientos del Padrón
-- Brocheta de langostinos con tempura de kilos
-- Brocheta de pollo con sésamo y salsa de soja
—
Crema de puerros
—
½ Merluza al vapor con verduritas
glaseadas
—
½ Solomillo ibérico al Oporto
—
Brownie de chocolate con sorbete de
frambuesa
—
Vino tinto Rioja Crianza
Vino blanco Rueda o Penedés
Agua mineral
Copa de cava
Café

Menú nº 8

Lasagna de rape y langostinos
—
½ dorada asada con pisto sobre jugo
de tomate
—
½ Chuletillas de cordero a la Royal
—
Milhojas de frutas
—
Vino tinto Rioja Crianza
Vino blanco Rueda o Penedés
Agua mineral
Copa de cava
Café

Menús de banquetes

Menú n° 9

Terrina de foie con compota de manzana y pistachos

—

Sopa de pescado

—

Milhojas de chicharro trufado y mermelada de oficios
" *Finalista en el III Campeonato de Pinchos y Tapas de Asturias*"

—

Tarta de sidra

—

Vino tinto Rioja Crianza

Vino blanco Rueda o Penedés

Agua mineral

Copa de cava

Café

Menú n° 10

Milhojas de bacalao y mayonesa de espárragos trigueros

—

Crema de nécoras

—

Solomillo de buey con salsa de boletus y almendras

—

Tiramisú con crema inglesa

—

Vino tinto Rioja Crianza

Vino blanco Rueda o Penedés

Agua mineral

Copa de cava

Café