

INFORMACION GENERAL

EL HOTEL LUIS DE LEÓN PONE A SU DISPOSICION UN LISTADO DE ENTRANTES,
PLATOS PRINCIPALES Y POSTRES ELABORADOS CON LA MEJOR MATERIA PRIMA,
PARA QUE USTEDES PUEDAN CREAR SU PROPIO MENU

EL NUMERO DEFINITIVO DE COMENSALES A FACTURAR, ASI COMO EL MENU ELEGIDO,
SERAN COMUNICADOS AL HOTEL CON AL MENOS 7 DIAS DE ANTELACION A LA FECHA
EN LA QUE SE CELEBRARA EL BANQUETE

LOS PRECIOS QUE SE ADJUNTAN INCLUYEN:
AGUAS MINERALES, VINO TINTO D.O. RIOJA (FAUSTINO C. O SOLAR VIEJO C.) , Q
VINO TIERRAS DE LEÓN VILLACEZAN, VINO BLANCO D.O. RUEDA VIÑA MARIAN
CAVA BRUT FREIXENET, CAFES E INFUSIONES

LICORES Y OTROS TIPOS DE BEBIDAS ALCOHOLICAS, SE COBRARAN A PARTE
DEL PRECIO FINAL DEL CUBIERTO

EL PAGO DE LA FACTURA CORRESPONDIENTE, SE REALIZARA UNA VEZ FINALIZADO
EL SERVICIO

TARIFAS 2010 EN LAS QUE SE INCLUYE EL 7 % IVA

EL HOTEL SE RESERVA LA ASIGANCION DEL SALON EN FUNCION DEL NUMERO DE COMENSALES,
GARANTIZANDO SIEMPRE UN SALON PRIVADO

EL PERSONAL DEL HOTEL LUIS DE LEON QUEDA A SU ENTERA DISPOSICION PARA
ACONSEJARLES EN TODO AQUELLO QUE NECESITEN

ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA

ENTRANTE Nº 1:

REVUELTO DE GAMBONES Y SETAS

ENSALADA DE SALMON Y PIMIENTOS ASADOS

CALABACINES RELLENOS DE TERNERA CON SALSA DE SETAS

*****TARIFA POR CUBIERTO: 8.50 €**

ENTRANTE Nº 2:

PULPO A LA GALLEGA

CANELONES RELLENOS DE SEPIA

SURTIDO DE AHUMADOS CON TARTARA DE MOSTAZA

***** TARIFA POR CUBIERTO: 12.00 €**

ENTRANTES

CURADOS DE LEON (CECINA, JAMON, CHORIZO Y LOMO)	9.40 €
VOL AU VENT RELLENO DE MERLUZA	7.70 €
PASTEL DE SALMON AHUMADO CON SALSA TARTARA	9.60 €
REVUELTO DE GAMBONES Y SETAS	7.60 €
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE CHIPIRONES	9.90 €
TIMBAL DE ESPARRAGOS BICOLOR CON CECINA	10.50 €
ENSALADA DE SALMON Y PIMIENTOS ASADOS	8.20 €
CALABACINES RELLENOS DE TERNERA CON SALSA DE SETAS	7.80 €
PULPO A LA GALLEGA	12.00 €
ENTRANTES "LAS MEDULAS" (CECINA, JAMON, CHORIZO, CROQUETAS CASERAS, CALAMARES, GAMBAS GABARDINA Y ENSALADILLA RUSA)	10.70 €
LANGOSTINOS AL NATURAL DOS SALSAS	13.40 €
SALPICON DE MARISCO	15.50 €
ENSALADA DE ENDIVIAS CON LOMITOS DE BONITO Y GAMBAS	11.20 €
CANELONES RELLENOS DE SEPIA	10.50 €
SURTIDO DE AHUMADOS CON TARTARA DE MOSTAZA	11.00 €

IVA INCLUIDO

PLATOS PRINCIPALES

COCHINILLO ASADO CON ENSALADA Y PIMIENTOS	16.00 €
LOMO DE MERLUZA CON CARPACCIO DE TOMATE	16.60 €
BROCHETA DE LENGUADO RELLENO DE SALMON CON CREMA DE SETAS	18.20 €
RODABALLO AL HORNO CON SALSA DE MATEQUILLA Y AZAFRAN	16.00 €
CABRITO AL HORNO CON GUARNICION	17.00 €
LOMO DE LUBINA CON PARRILLADA DE ESPARRAGOS Y TOMATE	16.50 €
SOLOMILLO CON SALSA DE BOLETUS Y PANADERAS	17.50 €
ENTRECOT EN SALSA DE QUESO AZUL CON FRITADA DE PIMIENTOS	17.00 €
LEHAZO AL HORNO CON PATATAS Y ENSALADA VERDE	17.00 €

POSTRES

TARTA CHARLOTA CON FRUTAS Y CREMA INGLESA	3.75 €
DADOS DE NATA CON BAVAROISE DE FRUTAS TROPICALES	3.75 €
PASTEL DE CIRUELAS CON SALSA DE VINO DULCE Y CHOCOLATE	3.75 €
TARTA SELVA NEGRA CON PURE DE FRESAS	3.75 €
TARTA MILHOJAS CON YEMA TOSTADA CON HELADO DE TURRON	3.75 €
TARTA SAN MARCOS CON HELADO DE CHOCOLATE	3.75 €
CESTA DE BARQUILLO CON REQUESÓN Y FRUTAS	3.75 €

MENUS INFANTILES

MENU N° 1

JAMON IBERICO

FRITOS VARIADOS

(CROQUETAS, CALAMARES Y GAMBAS GABARDINA)

ESCALOPE A LA MILANESA CON PATATAS FRITAS

TARTA

REFRESCOS, AGUAS MINERALES Y ZUMOS

PRECIO DEL MENU POR PERSONA: 27.50 €

MENU N° 2

ENTREMESES FRIOS Y CALIENTES

(JAMON SERRANO, JAMÓN YORK, ESPARRAGOS, ENSALADILLA RUSA,

CROQUETAS, CALAMARES Y GAMBAS GABARDINA)

MEDIO SOLOMILLO A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS

TARTA

REFRESCOS, AGUAS MINERALES Y ZUMOS

PRECIO DEL MENU POR PERSONA: 31.60 €

IVA INCLUIDO