

**\*\*\*\* HOTEL COLISEUM**

**Menús 2018**



**Plaza Remedios, 1  
39001 Santander  
Reservas  
942-363-192**

# **\*\*\*\* SILKEN COLISEUM SANTANDER**

## **CONDICIONES GENERALES**

**Para la confirmación del evento, será necesario un depósito de 50€ .**

≈

**El número de comensales confirmado con 48 hrs de antelación será el mínimo para facturar.**

≈

**El importe total de la factura deberá ser abonado al finalizar el servicio.**

**"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"**

**Plaza Remedios, 1  
39001 Santander**

**Reservas**

**942 363 192**

[administracion.coliseum@hoteles-silken.com](mailto:administracion.coliseum@hoteles-silken.com)



## MENÚ I

(1 ración cada 4 personas)

*Surtido de embutidos*

\*\*\*

*Tabla de Quesos del País*

\*\*\*

*Pudín de puerros y gambas*

\*\*\*

*Patatas Bravas*

*A elegir:*

*Merluza a la parrilla con frutos secos  
y espárragos trigueros*

ó

*Solomillo ibérico braseado con lombarda y setas*

\*\*\*

*Trufas caseras con helado  
cremoso de leche*

*Cafés e Infusiones*

**Bodega**  
*Diez Siglos Rueda  
Lar de Paula Rioja*





## MENÚ II

*Ensalada de langostinos con  
aguacate y vinagreta de frutos secos*

\*\*\*

*Lomo de bacalao al pil-pil  
con patata confitada*

\*\*\*

*Secreto ibérico con cremoso de  
lombarda y manzana*

\*\*\*

*Trufas caseras con helado  
de leche merengada*

*Cafés e Infusiones*

**Bodega**  
*Diez Siglos Rueda  
Lar de Paula Rioja*





## MENÚ III

*Ensalada exótica acompañada  
de marisco y piña*

\*\*\*

*Lomo de merluza al cava*

\*\*\*

*Solomillo ibérico braseado  
con cremoso de patatas y setas*

\*\*\*

*Nube de queso con sirope  
de frutos secos*

*Cafés e Infusiones*

**Bodega**  
*Diez Siglos Rueda  
Lar de Paula Rioja*





## MENÚ IV

*Ensalada de rucula con cilindros  
de cecina, membrillo y foie*

\*\*\*

*Lubina asada en papillot crujiente  
con crema de queso*

\*\*\*

*Pierna de cordero a baja temperatura  
con compota de manzana verde y pera*

\*\*\*

*Biscuit helado con coulis de fresa*

*Cafés e Infusiones*

**Bodega**  
*Diez Siglos Rueda  
Lar de Paula Rioja*

