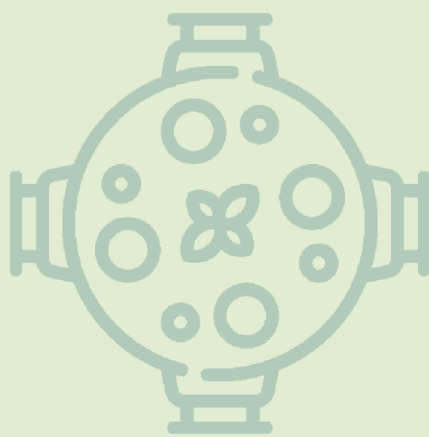




Menú trabajo

Work menu

2023



Menús trabajo

Work menus

MENU 1

Aperitivo de Bienvenida

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de brotes, pellizcos de mozzarella, cebolleta asada, vinagreta de tomate

Arroz meloso de ibéricos y ali oli de membrillo

Gazpacho de melón, gelatina de menta y jamón crujiente

Guiso de alubias blancas con papada ibérica

SEGUNDOS PLATOS

Lomo de Dorada sobre revolconas cremosas y torreznillos

Lubina con salsa de pimienta verde y quenelle de patata asada

Estofado de Ternera con cacao, canela y peras asadas

Wok de verduras salteadas con pollo marinado en soja

Carrilleras de cerdo ibérico estofadas a baja temperatura, manzana asada y teja de almendras

POSTRES

Mousse de chocolate amargo y galleta Oreo

Brownie de chocolate y frutos secos con sopa de chocolate blanco y helado de vainilla

Infusión de frutos rojos con helado de nata

Bizcocho de limón borracho con sorbete de mandarina

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

26€ (IVA incluido)

Incluye pan y bebida*

*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

A elegir 1 primero + 1 segundo + 1 postre, siendo el mismo para todos los comensales.

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento.

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el número mínimo a efectos de facturación.

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.



Menús trabajo

Work menus

MENU 2

Aperitivo de Bienvenida

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de pollo en escabeche, manzana granny y mayosoja

Salteado de verduras de temporada, trigo tierno, salsa de ostras y mayonesa cítrica

Arroz con estofado de alcachofas y ali oli de cacao

Salmorejo de tomates asados, granizado de pepino y lascas de jamón ibérico

SEGUNDOS PLATOS

Lingote de Salmón, tallarines de calabacín y ñora crujiente

Corvina al vapor soasada, boniato y mayonesa de aguacate

Entrecote de ternera (250gr) con patata rústica al romero (*máximo 40 personas)

Carrillera de ternera guisada al vino de la Ribera con crema de patata

Secreto de cerdo ibérico en adobo con boniato y emulsión balsámica

POSTRES

Tarta de queso con culís de frutos rojos

Tiramisú de limón y crujiente de pasta bric

Taco de leche frita con chocolate caliente y helado de miel

Cremoso de yogurt, bizcocho roto de anís y helado chocolate

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

28€ (IVA incluido)

Incluye pan y bebida*

*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

A elegir 1 primero + 1 segundo + 1 postre, siendo el mismo para todos los comensales.

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el número mínimo a efectos de facturación.

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.

Menús trabajo
Work menus

MENU 3

Aperitivo de Bienvenida

PRIMEROS PLATOS

Ensalada escalivada de verduras asadas, lascas de ventresca en conserva y salsa fría de romescu

Arroz de calamar guisado y emulsión de pimentón de la Vera

Crema de jamón ibérico, huevo cremoso y patatas crujientes

Guiso de garbanzo Pedrosillano con cordero a baja temperatura desmenuzado

Patatas a la importancia con hongos guisados

SEGUNDOS PLATOS

Merluza asada al horno sobre fondo de vizcaína y fideos fritos de arroz

Taco de Bacalao con guiso picantito de morros de cerdo

Calamares asados sobre cremoso de coliflor y pesto de rúcula

Rulo de cordero asado a baja temperatura, puré de patata Robuchón y jugo reducido de carne

Chuletón de Vaca vieja con patatas bastón y pimientos del padrón (*Suplemento de 6€)

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de frambuesa

Torrija de pan de pueblo caramelizada con teja de canela y helado cremoso

Milhojas de crema (Pastelería Belaria)

Napolitana de nata (Pastelería Belaria)

Tarta Candela de yema y huevo con nata (Pastelería Belaria)

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

30€ (IVA incluido)

Incluye pan y bebida*

*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

A elegir 1 primero + 1 segundo + 1 postre, siendo el mismo para todos los comensales.

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el número mínimo a efectos de facturación



MENU DEGUSTACION I

Al centro de mesa para compartir

Nuestras patatas con salsa kimchi

Pizarra de ibéricos

Ensalada de brotes, mango y queso cabra zamorano con aliño balsámico de fresas

Arroz de ibéricos con ali oli de pimentón

PRINCIPAL a elegir

Lomo de Dorada sobre revolconas cremosas y torreznillos

O

Carrilleras de cerdo ibérico estofadas a baja temperatura, manzana asada y teja de almendras

POSTRES

Brownie de chocolate y frutos secos con sopa de chocolate blanco y helado de vainilla

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

30€ (IVA incluido)

Incluye pan y bebida*

*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento.

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el número mínimo a efectos de facturación.

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.





MENU DEGUSTACION II

Al centro de mesa para compartir

Croquetas caseras de jamón ibérico

Pizarra de jamón ibérico

Ensalada con pellizcos de mozzarella, cebolleta asada y vinagreta de tomate

Arroz con guiso de setas y crujiente de queso

PRINCIPAL a elegir

Lingote de Salmón, tallarines de calabacín y ñora crujiente

O

Lingote prensado de Ternera en su salsa, cebolleta asada y padrones fritos

POSTRES

Tarta de queso con culís de frutos rojos

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

32€ (IVA incluido)

Incluye pan y bebida*

*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el número mínimo a efectos de facturación.

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.





MENU DEGUSTACION III

Al centro de mesa para compartir

Croquetas caseras de jamón ibérico

Bao de costilla asada a baja temperatura con salsa barbacoa

Pizarra de jamón ibérico con quesos gourmet Campoveja (ahumado, trufado y curado)

Ensalada de pollo escabechado, manzana verde y mayosoja

PRINCIPAL a elegir

Taco de Bacalao con guiso picantito de morros de cerdo

O

Rulo de cordero asado a baja temperatura, puré de patata Robuchón y jugo reducido de carne

POSTRES

Milhojas de crema (Pastelería Belaria)

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

36€ (IVA incluido)

Incluye pan y bebida*

*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el número mínimo a efectos de facturación.

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.

The logo graphic consists of four overlapping, semi-transparent rectangular planes in a light teal color. These planes are arranged in a 3D-like fashion, with one plane in the foreground and three others behind it, creating a sense of depth and architectural structure.

Silken

HOTELES