



Menú Trabajo

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 handmade preparation in our kitchen involves the handling of all the allergens to be declared according to the rules (EU) 1169/2011. If you need information about any dish, do not hesitate to ask our staff.

P.V.P: 24€

Por persona / IVA incluido

Les ofrecemos:

- Minutas con el menú elegido
- Salón privado (siempre bajo disponibilidad) con luz natural
- Aperitivo de bienvenida
- Mignardices artesanos acompañando el café

Condiciones generales:

- El hotel se reserva la asignación del lugar de celebración en función del número de comensales.
- El número de comensales a facturar, será el contratado con nuestro departamento de banquetes con 48 horas de anticipación a la fecha de realización del evento.
- Seleccione su menú, siendo el mismo para todos los comensales.

Suplemento Vino Tinto Ribera del Duero Roble: 3,50€ / persona

Suplemento licor (manzana, melocotón, hierbas, café, pacharán): 2,00€ / persona

Suplemento copa cava: 2€ / persona

Suplemento copa (combinado Nacional): 5,00€ / persona

Suplemento copa Importación: 8,00€ / persona



PRIMEROS PLATOS: Seleccione un plato entre las siguientes propuestas,
SIENDO EL MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES:

- Arroz negro de chipirones con ali oli de rúcula
- Arroz meloso de ibéricos con teja de queso castellano
- Ensalada de brotes, pera asada y queso de cabra con vinagreta de miel
- Ensalada de escarola, nueces, queso de cabra y vinagreta de granadas
- Patatas a la importancia con hongos
- Sopa castellana con huevo a baja temperatura y jamón ibérico crujiente
- Alcachofa en tempura, caldo ibérico y jamón crujiente. (Solo en temporada)
- Canelón de ropa vieja con bechamel de setas
- Ravioli crujiente de rabo de toro con cremoso de patata y jugo reducido de carne
- Gratinado de verduras con queso cheddar y fondo de tomate frito con tomillo
- Nuestro arroz con bogavante (suplemento de 6€)

SEGUNDOS PLATOS: Seleccione un plato entre las siguientes propuestas,
SIENDO EL MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES:

- Lomo de dorada, crema apionabo y chutney de tomate
- Merluza asada al horno sobre fondo de vizcaína y fideos fritos de arroz
- Taco de bacalao, puré ligero al pimentón de Vera y bronseuse de hortalizas del tiempo
- Chipirones a la plancha con pesto de rúcula
- Rulo de rabo de toro desmigado con puré boniato asado
- Lagarto de cerdo ibérico con patatas bastón
- Carrillera de ternera guisada al vino de la Ribera con crema de patata
- Rulo de cordero con morcilla de burgos y puré especiado a la menta
- Entrecote de ternera(250gr) con patata rustica al romero
- Chuletón de Buey con patatas bastón y pimientos del padrón (suplemento de 6€)

POSTRES: Seleccione un plato entre las siguientes propuestas,
SIENDO EL MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES:

- Timbal de manzana asada, helado y salsa de caramelo
- Tarta de queso con culis de frutos rojos
- Taco de leche frita con chocolate caliente y helado de miel
- Crepe relleno con guiso de plátano y chocolate caliente al ron
- Copa de piña salteada con ron, espuma de coco y chocolate crujiente
- Tarta Opera con naranjas deshidratadas y crema de café
- Torrija caramelizada de pan de pueblo con teja de canela y helado cremoso
- Brochetas de fruta de temporada con chocolate caliente

BEBIDAS: Agua mineral y "VEINTISIETE" vino tinto de autor D.O. Ribera de Duero, café e infusiones