

MENUS DE TRABAJO

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de Brotes de la Huerta con Rulo de Cabra y Confitura de Tomate

Crema de Patata y Apio con Virutas de Jamón Ibérico y Reducción de PX

Sopa de pescados con Chipirones, Merluza y Langostinos

Arroz marinero de chipirones, langostinos y gambas

Arroz meloso de setas y queso Parmesano

Tallarines a la Boloñesa

Salteado de verduras de temporada con jamón ibérico

SEGUNDOS PLATOS

Pescado del día según mercado

Medallones de Bacalao a la Romana con Pimientos Asados

Delicia de Pescado blanco rellena de verduras de temporada

Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao y Langostinos con crema de gambas

Confit de Pato sobre Compota de Manzana y Puré de Patata

Carrilleras de Cerdo Ibérico estofadas al Tomillo con Puré de Patata

Codillo de cerdo asado a baja temperatura sobre crema especial de patata

POSTRES

Cremoso de Yogurt Griego y Leche Condensada al Limón

Flan de Crema de Queso al Caramelo

Tiramisú casero con Helado de Café

Tarta de Queso y Galleta con Mermelada de Fresa

Brazo de Frutas de Temporada con Nata sobre Salsa de Frutos del Bosque

Tarta San Marcos

Flan de Huevo con Nata Montada

Incluye Agua Mineral, Vinos de la casa, Café e Infusiones

24€

por persona (10% iva incluido)



Se confirmará el nº final de asistentes por lo menos con 48h de antelación, siendo éste el nº mínimo a facturar. Si el día del evento se supera ese número el Hotel facturará el nº de asistentes reales.