

## MENÚS DE CELEBRACIONES 2012



## *El Cóctel*

**Bebidas.....6.00**

Durante el servicio de su cocktail se ofrecerá una selección de vinos, vermouths, cervezas y refrescos.

**Suplemento Cava .....2.50**

Deliciosas burbujas del color del oro...

**Nuestras elaboraciones ..... 2.00/Variedad**

Tan solo tiene que escoger la cantidad y la variedad de los aperitivos que le resulten más adecuados para las características de su evento...

Calamares Fritos  
Camembert Rebozado  
Canapé de Bacalao Marinado  
Canapé de Caviar  
Canapé de Paté Casero  
Canapés de Bacalao Marinado  
Canapés de Salmón Ahumado  
Croquetas de Bacalao  
Croquetas de Pollo  
Dátiles con Bacon y Almendra  
Endibias al Queso de Cabrales  
Mini Brocheta de Langostino con Salsa Picante  
Montaditos de Jamón de Teruel con Tomate  
Montaditos de Solomillo Ibérico a la Mostaza de Dijón  
Queso Gruyere con Tomatito Cherry  
Tartaletas de Bacon y Queso Gratinado  
Tartaletas de Bonito con Tomate  
Tartaletas de Ensaladilla de Marisco  
Tartaletas de Guacamole con Gamba  
Tartaletas de Mousse de Morcilla  
Tartaletas de Mousse de Pimiento del Piquillo con Anchoa  
Tiras de Lomo a la Madrileña

Trufas de chocolate variadas

Miniaturas dulces

## *Las Comidas o la Cenas*

### **Menú nº1..... 28,00 Euros**

Mousse de berenjenas y pimientos rojos, con atún en escabeche suave

El codillo en crujiente con jugo de oloroso, kikos y puré de manzana

Carpaccio de piña con helado de hierbabuena

Aguas minerales, café, infusiones y licores

Vino tinto Viñas del Vero

Cava El Miracle

### **Menú nº2..... 28,00 Euros**

Variación de lechugas con tiras de pollo, virutas de parmesano, y mayonesa ligera de anchoas

Bacalao al horno sobre crema de coliflor y pimientos choriceros

Mouse de chocolate blanco con polvo de avellanas tostadas

Aguas minerales, café, infusiones y licores

Vino blanco Dinastía

Cava El Miracle

### **Menú nº3..... 28,00 Euros**

Terrina de merluza y verduras con tapenade y coluis de tomate raf

Pollo de corral relleno de setas, con tallarines de verduras y jugo de montaña

Ensalada de frutas del tiempo con sorbete de frambuesas

Aguas minerales, café, infusiones y licores

Vino tinto Viñas del Vero

Cava El Miracle

**Menú nº4..... 28,00 Euros**

(Este menú se confeccionará para un máximo de 40 personas)

Mozzarella de búfala con jamón de Teruel y pesto

Arroz de gambas, chipirones y alcachofas

Brownie de chocolate y frutos secos con helado de leche merengada

Aguas minerales, café, infusiones y licores

Vino blanco Dinastía

Cava El Miracle

**Menú nº5..... 31,00 Euros**

Variación de brotes tiernos con aguacate y escabeche suave de codorniz

Carrillera de cerdo con cebollitas glaseadas y patatas risoladas

Helado de yogur con frutos rojos

Aguas minerales, café, infusiones y licores

Vino tinto Viñas del Vero

Cava El Miracle

**Menú nº6..... 33,00 Euros**

Tatin de tomates confitados, jamón y patatas

Filetes de lenguado hecho en xuquet al estilo tradicional

Torrija con helado de vainilla y canela

Aguas minerales, café, infusiones y licores

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)

Vino tinto Azpilicueta Crianza (D.O. Rioja)

Cava Allegro de Gramona

---

## Menú nº7..... 39,00 Euros

Parmentier de trompetillas de la muerte con gambas y panceta en crujiente

Salmón cocinado al vapor con cítricos y tomates confitados e infusión de hierbabuena

Meloso de ternera con jugo de melocotones, gratén de patata y sus chips

Praliné de café con crema de Tía maria y helado de leche merengada

Aguas minerales, café, infusiones y licores

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)

Vino tinto Azpilicueta Crianza (D.O. Rioja)

Cava Allegro de Gramona

## Menú nº8..... 42,00 Euros

La ensalada servida en vaso, de langostinos, verduritas y salsa suave de mostaza

Crujiente de pescado y ceps con salsa holandesa suave

La pluma ibérica cocinada a baja temperatura, con moras y daufinoise

La tarta de queso con frutos del bosque

Aguas minerales, café, infusiones y licores

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)

Vino tinto Azpilicueta Crianza (D.O. Rioja)

Cava Allegro de Gramona

## Los Complementos

Trufas y miniaturas dulces .....2,00 Euros

Sorbetes (de limón al cava, Mojito, etc...) .....3,00 Euros

Tarta de celebración.....4,50 Euros

## IVA INCLUIDO

Estos menús se servirán en el Restaurante del Hotel. En caso de desear un salón privado, consulten con el Maitre.