

HOTEL CIVIS CASTELLÓN CENTER MENÚS CELEBRACIONES 2010

MENÚ N° 1

Raviolis de calabaza y nueces con crema de guisantes en crujiente de pan

Fardito de merluza al vapor con calabacín, chipirones en su tinta y crujiente de alcachofas

Pastel a los dos chocolates con praliné de avellanas y sorbete de frambuesa

Aguas minerales, café y licores

Vino blanco Gran Cardiel (DO Rueda)

Vino tinto Viñas del Vero (DO Somontano)

Cava Dominio de la Vega brut

Precio 30.00 Euros

MENÚ N° 2

Vol au vent relleno de changurro con crema de su coral

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

Tatin de plátano con helado stracciatella y salsa de canela

Aguas minerales, café y licores

Vino blanco Gran Cardiel (DO Rueda)

Vino tinto Viñas del Vero (DO Somontano)

Cava Dominio de la Vega brut

Precio 30.00 Euros

MENÚ N° 3

Crujiente de pescado y ceps con salsa holandesa suave
Royal de buey en crujiente con trufas al P.X.
Ravioli de piña y helado de vainilla bourbon con jugo de naranja y
Cointreau

Aguas minerales, café y licores
Vino blanco Gran Cardiel (DO Rueda)
Vino tinto Viñas del Vero (DO Somontano)
Cava Dominio de la Vega brut

Precio 35.00 Euros

MENÚ N° 4

Cremita fina de patata con vieira a la brasa y aceite de trufa
Bacalao al horno sobre crema de coliflor y pimientos choriceros
Carrilleras ibéricas al vino tempranillo, piñones y cebollas glaseadas
El consomé de frutos rojos con helado de nata y frutillas

Aguas minerales, café y licores
Vino blanco Gran Cardiel (DO Rueda)
Vino tinto Viñas del Vero (DO Somontano)
Cava Dominio de la Vega brut

Precio 38.00 Euros

MENÚ N° 5

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 y licores

Vino blanco Gran Cardiel (DO Rueda)

Vino tinto Viñas del Vero (DO Somontano)

Cava Dominio de la Vega brut

Precio 41.00 Euros

MENÚ N° 6

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

Filetes de lenguado hecho en xuquet al estilo tradicional

La pluma ibérica cocinada a baja temperatura con moras y daufinoise

La tarta de queso con frutos del bosque

Aguas minerales, café y licores

Vino blanco Gran Cardiel (DO Rueda)

Vino tinto Viñas del Vero (DO Somontano)

Cava Dominio de la Vega brut

Precio 45.00 Euros
