

49€

IVA incluido
Precio por persona

MENÚ 1

APERITIVO DE BIENVENIDA

ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA

Saquito de salmón y queso a las finas hierbas
Caramelos de chistorra
Hojaldrito de txangurro con cebolla caramelizada

PRIMERO

Ensalada de pato y cereales con vinagreta de naranja

SEGUNDO

Solomillo ibérico al horno con pastel de patata y salsa del Casar

POSTRE

Tarta Doña Brígida con helado

BODEGA

Vino blanco Verdejo D.O Rueda
Vino tinto Crianza D.O Rioja
Cava
Aguas y café

Compañías

52€

IVA incluido
Precio por persona

MENÚ 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA

Surtido de ibéricos de bellota
Cigarrillos de morcilla y caramelo de vino
Delicias de pollo y salsa cesar
Tempura de verduras y langostinos

PRIMERO

Timbal de boletus, bacalao y mouse de patata con brotes tiernos y vinagreta de aguacate

SEGUNDO

Pluma de ibérico a la parrilla, vinagreta de menta y parmentier de parmesano

POSTRE

Brownie de chocolate blanco sobre crema de cacao con helado

BODEGA

Vino blanco Verdejo D.O Rueda
Vino tinto Crianza D.O Rioja
Cava
Aguas y café

Compañías

55€

IVA incluido
Precio por persona

MENÚ 3

APERITIVO DE BIENVENIDA

ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA

Surtido de ibéricos de bellota
Hojaldre de marisco y germinados
Tosta de escalibada gratinada
Rulito crujiente de wanton y bacalao

PRIMERO

Semiesfera de txaca, langostinos y mejillón con brotes tiernos y vinagreta de pulpo

SEGUNDO

Corvina asada con cremita de marisco y setas salteadas

POSTRE

Tarta San Marcos con helado

BODEGA

Vino blanco Verdejo D.O Rueda
Vino tinto Crianza D.O Rioja
Cava
Aguas y café

Compañías

58€

IVA incluido
Precio por persona

MENÚ 4

APERITIVO DE BIENVENIDA

ENTRANTE

Milhojas de foie con manzana, membrillo y tofe de Módena

PESCADO

Lomito de lubina con risotto de chipirones

SORBETE

Sorbete de manzana con calvados

SEGUNDO

Tostón asado al estilo tradicional con patata panadera

POSTRE

Tarta primavera hojaldrada con helado

BODEGA

Vino blanco Verdejo D.O Rueda

Vino tinto Crianza D.O Rioja

Cava

Aguas y café

Compañones

66€

IVA incluido
Precio por persona

MENÚ 5

APERITIVO DE BIENVENIDA

ENTRANTE

Arroz cremoso de setas y verduritas

PESCADO

Merluza rellena glaseada con tomate y trigueros

SORBETE

Sorbete de gin fizz

CARNE

Medallón de solomillo de ternera con pastel de patata trufada

POSTRE

Tiramisú con helado

BODEGA

Vino blanco Verdejo D.O Rueda

Vino tinto Crianza D.O Rioja

Cava

Aguas y café

Compañías

MENÚ INFANTIL

Pasta con tomate ó Fritos variados y mini pizzas

Escalope de ternera ó Pechuga de pollo con patatas fritas

Tarta de chocolate con helado

Refrescos y agua

30€ IVA incl.

ANIMACIÓN TRAS EL ALMUERZO

Incluida dentro del precio del menú infantil

Animación a cargo de una empresa especializada de Salamanca:

- Gimkana de juegos tradicionales:
 - Consta de diferentes pruebas y juegos (carrera de sacos, mímica y sonidos, tiro de cuerda...).
- Duración aproximada es entre 90 y 120 minutos, comienzo a las 17:30h.
- Mínimo 10 niños

(Entre todos los niños de las comuniones que ese día se celebren en el hotel)

Comuniones

TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

- ✓ Minutas
- ✓ Decoración floral de las mesas
- ✓ Precio especial en alojamiento
- ✓ Parking gratuito
- ✓ Circuito termal en nuestro SPA para dos personas

Baile en nuestra discoteca (consultar opciones)

Posibilidad de celebrar el banquete en uno de nuestros salones privados (consultar opciones)

Compañías