



Menú Todo Incluido

Cócktail de bienvenida

Crema de Melón con Jamón
Salmorejo Cordobés ó Gazpacho según temporada
Pastel de Pescado de temporada
Cucharita de Anchoa con Pimientos
Mousse de Queso con Pimiento y Cebollino
Dátiles rellenos de Foie
Rollito de brick relleno de Verduritas y Foie
Langostinos en tempura
Rabas y Rejos de Calamar fresco
Croquetas Fondantes

Entrante

Crema de Marisco con Fideos chinos en escultura

Pescado

Merluza rellena de Marisco con Salsa Americana

Sorbete

Sorbete de Limón al Cava

Carne

Solomillo de Ternera a la Parrilla con Guarnición

Postre

Tarta de Hojaldre con mantequilla y Helado artesano

Bodega

Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja)
Vino Blanco (D.O. Rueda)
Cava (D.O. Penedés)
Agua Mineral
Café de Colombia y Selección de Licores

Precio por persona: 100€ IVA incluido

- Nuestro precio incluye, además*
- 2 horas de Música con DJ
 - 2 horas de Barra Libre
 - Decoración Floral de las mesas
 - Suite Nupcial con Cava para los novios
 - Parking para los novios

Otras Opciones con suplemento

Cocktail de bienvenida

Tosta de langostino.....	1,00€
Ferrero de morcilla.....	1,00€
Delicia de queso de Tresviso.....	1,00€
Escabeche de pescado azul.....	1,00€
Brocheta de piña y langostino.....	1,50€
Dado de bacalao con curry.....	1,00€
Bolsita de brick con queso.....	1,00€
Tempura de verduritas en brocheta.....	1,50€
Bolitas de queso azul.....	1,00€
Crema de langostino y queso.....	1,00€
Cucharita de queso de cabra y confitura de tomate.....	1,50€
Rollito de brick relleno de verduritas y foie.....	1,50€
Bolsita de brick rellena de queso y langostinos.....	1,50€
Jamón ibérico D. O. Guijuelo cortado a cuchillo (mínimo 100 personas).....	6,00€

Entrantes

Pastel de setas campurrianas con salsa náutica.....	2,00€
Bacalao confitado con patata y pimientos de Isla.....	6,00€
Ensalada de salmón marinado, con langostinos y baño de salsas frías.....	8,00€
Ensalada de bogavante al estilo del Chef.....	24,00€

Pescados

Lomo de lubina salvaje a la parrilla con patata confitada.....	12,00€
Merluza en Salsa Verde con Gambas.....	2,00€
Tronco de rape con vinagreta de tomate y langostinos.....	6,00€

Sorbetes

Mango y Vodka, Frambuesa y Mandarina, Manzana Verde y Calvados

Carnes

Cordero lechal asado con patatas panadera y ensalada verde.....	1,00€
Confit de Pato con manzanas y salsa de Oporto.....	1,00€
Solomillo con escalope de foie y verduras asadas.....	7,00€

Postres

<i>Pirámide de chocolate negro rellena de mousse y bizcocho y helado artesano.....</i>	<i>4,50€</i>
<i>Tarta de bizcocho y nata con frutas del bosque y helado artesano.....</i>	<i>4,50€</i>
<i>Torrija de Sobao Caramelizada con Helado de Vainilla Pecán.....</i>	<i>1,00€</i>

Nuestros helados artesanos

Helado de Sobao Pasiego, de Frambuesa, de Vainilla Pecán, de Yogurt Ecológico

Bodega

<i>Viña Albina Rya. (D. O. Rioja).....</i>	<i>2,50€</i>
<i>Viña del Sople Verdejo 100% (D. O. Rueda).....</i>	<i>1,50€</i>
<i>Ovidio (D. O. Cigales).....</i>	<i>1,50€</i>
<i>Freixenet Brut Barroco (D.O. Penedés).....</i>	<i>1,50€</i>

Meriendas y Recenas (mínimo 100 personas)

<i>Buffet de golosinas.....</i>	<i>1,50€</i>
<i>Fuente de chocolate con brochetas de frutas.....</i>	<i>2,00€</i>
<i>Bocaditos ibéricos (jamón, lomo, chorizo y queso manchego).....</i>	<i>4,00€</i>
<i>Pastelitos Salados y Dulces.....</i>	<i>4,00€</i>

Otros servicios:

<i>Ceremonia Civil en nuestra escalera Gótica.....</i>	<i>150€</i>
<i>Ceremonia Civil en los jardines del Palacio.....</i>	<i>200€</i>
<i>Degustación de Anchoas mínimo 100 personas.....</i>	<i>5€/Persona</i>
<i>Escanciador de Sidra con su sidra natural mínimo 100 personas.....</i>	<i>3€/Persona</i>
<i>Fuegos artificiales mínimo 100 personas.....</i>	<i>10€/Persona</i>
<i>Animador para niños máximo 10 niños.....</i>	<i>150€</i>
<i>Hinchables.....</i>	<i>300€</i>
<i>Servicio de Calesa desde la entrada del pueblo al Hotel.....</i>	<i>400€</i>

Todos nuestros precios son IVA vigente Incluido y válidos para contrataciones efectuadas en el año en curso.