



LAS BÓVEDAS
HOTEL
★ ★ ★ ★

MENUS HOMENAJES – BAUTIZOS - GRUPOS 2018



MENUS HOMENAJES – BAUTIZOS - GRUPOS 2017

Menú uno

Centro de mesa

Surtido de ibéricos

Degustación de quesos

Sardina ahumada con ensalada de pimientos sobre tosta crujiente

Pimiento cherry relleno de queso crema y huevas de esturión

Cazuelita de brandada de bacalao con polvo de aceitunas negras

Selección de croquetas (boletus, jamón, bacalao y queso)

Plato principal a elegir entre:

Codillo de cerdo confitado, patata y espárrago asados y salsa de canela

Ó

Bouquet de bacalao gratinado con crema de gambas,

parmesano y salsa de miel y mostaza

Postre

Bizcocho borracho con hilos de chocolate y crema de vainilla

Detalles y Bebidas

Café e infusiones, mignardises y licor digestivo

Agua mineral, cerveza, refresco, vino blanco y tinto de la casa

Precio menú : 30,00 € IVA incluido.

MENUS HOMENAJES – BAUTIZOS - GRUPOS 2017

Menú dos

Centro de mesa

Surtido de ibéricos

Degustación de quesos

Sardina ahumada con ensalada de pimientos sobre tosta crujiente

Cazuelita de brandada de bacalao con polvo de aceitunas negras

Selección de croquetas (boletus, jamón, bacalao y queso)

Primero

Bacalao cocinado a baja temperatura con pil pil de piquillos y crema de almendras

Segundo

Lomo ibérico a la pimienta verde con arroz y setas

Postre

Coulant de chocolate con helado de maracuyá

Detalles y Bebidas

Café e infusiones, mignardises y licor digestivo

Agua mineral, cerveza, refresco, vino blanco y tinto de la casa

Precio menú : 32,00 € IVA incluido.

MENUS HOMENAJES – BAUTIZOS - GRUPOS 2017

Menú tres

Centro de mesa

Surtido de ibéricos

Degustación de quesos

Sardina ahumada con ensalada de pimientos sobre tosta crujiente

Cazuelita de brandada de bacalao con polvo de aceitunas negras

Selección de croquetas (boletus, jamón, bacalao y queso)

Pescado

Suprema de dorada a la plancha con verduras a la parrilla y refrito de ajos

Carne

Tournedó de solomillo ibérico con tomate y patata asados al ajo dulce

Postre

Torta de aceite con helado de chocolate

Detalles y Bebidas

Café e infusiones, mignardises y licor digestivo

Agua mineral, cerveza, refresco, vino blanco y tinto de la casa

Precio menú : 32,00 € IVA incluido.

MENUS HOMENAJES – BAUTIZOS - GRUPOS 2017

Menú cuatro

Centro de mesa

Surtido de ibéricos

Degustación de quesos

Lingote con chocolate, foie y grosella

Tartaleta de champiñones, jamón y huevo de codorniz

Delicias de pollo mostaza y miel

Primero

Mero asado sobre tallarín de calabacín, zanahoria y puerro
con crema de calabaza y crujiente de pan y ajo

Segundo

Pluma ibérica en su jugo, patata rústica y pimiento del Padrón con salsa al P. X.

Postre

Crujiente de chocolate con crema de vainilla y lápiz de crema catalana

Detalles y Bebidas

Café e infusiones, mignardises y licor digestivo

Agua mineral, cerveza, refresco, vino blanco y tinto de la casa

Precio menú : 35,00 € IVA incluido.

MENUS HOMENAJES – BAUTIZOS - GRUPOS 2017

Menú cinco

Centro de mesa

Surtido de ibéricos

Degustación de quesos

Lingote con chocolate, foie y grosella

Tartaleta de champiñones, jamón y huevo de codorniz

Delicias de pollo mostaza y miel

Primero

Bouquet de verduras asadas con crema de jamón ibérico

Segundo

Cochinillo asado al estilo tradicional

Postre

Cesta de chocolate con crema helada y tocino de cielo

Detalles y Bebidas

Café e infusiones, mignardises y licor digestivo

Agua mineral, cerveza, refresco, vino blanco y tinto de la casa

Precio menú : 40,00 € IVA incluido.