



\*\*\*

## **MENÚS EMPRESA NAVIDAD 2011**

### **MENU N.1**

**Comenzaremos este menú delicioso con Entrantes de la Mar para compartir:**

Rabas de Calamar a la Andaluza con lecho de lechuga juliana  
Taquitos de Lomo de Bacalao rebozado en salsa Vizcaína  
Cazón adobado acompañado con salsa barbacoa  
Sinfonía Especial de Ahumados  
Pulpo a la vinagreta

\* \* \*

**Seguidamente y como plato principal:**

Entrecote de ternera de Ávila a la parrilla  
(Con guarnición del Hotel)

O

Emperador a la parrilla en salsa especial de Piñones. Pasas y Gulas

\* \* \*

**Para coronar, un exquisito Postre casero:**

Profiteroles rellenos de nata con sirope de chocolate  
Café o infusión y Dulces Navideños

\* \* \*

**Todo ello bañado con:**

Vinos del Hotel: Tintos y Blancos  
Refrescos: Coca Cola, Naranja y Limón  
Agua Mineral, Cervezas con y sin Alcohol  
Cava Segura Viuda

**Precio del Menú 30,00€ + 8% de i.v.a.**



\*\*\*

## **MENÚS EMPRESA NAVIDAD 2011**

### **MENU N.2**

**Comenzaremos este menú delicioso con Entrantes de la Huerta para compartir:**

Ensaladilla Rusa con Atún en Aceite de Oliva  
Laminas de Champiñones salteados con ajito y Jamón Ibérico  
Espárragos blancos de Navarra arropados con Salmon Ahumado  
Noruego  
Rodajas de Tomates acompañados de Atún y Anchoas ahumadas  
Patatas Ali-oli

\*\*\*

**Seguidamente y como plato principal:**

Ternera de Ávila horneada en su propio jugo  
(Con guarnición del Hotel)

O

Salmón a la Parrilla con salsa de gambas

\*\*\*

**Para coronar, un exquisito Postre casero:**

Tarta Especial de San Marcos  
Café o infusión y Dulces Navideños

\*\*\*

**Todo ello bañado con:**

Vinos del Hotel: Tintos y Blancos  
Refrescos: Coca Cola, Naranja y Limón  
Agua Mineral, Cervezas con y sin Alcohol  
Cava Segura Viuda

**Precio del Menú 30,00€ + 8% de i.v.a.**



## **MENÚ EMPRESA NAVIDAD 2011**

### **MENU N.3**

**Comenzaremos este menú delicioso con Entrantes de la Tierra para compartir:**

Choricitos fritos en salsa de Sidra Asturiana  
Callos a la Madrileña con garbanzos de Ávila  
Revuelto Especial de Morcilla de Burgos con piñones  
Estofado de Ternera a la jardinera  
Caldereta de Cordero al estilo del Chef

\* \* \*

**Seguidamente y como plato principal:**

Medallones de solomillo de Cerdo rociado con salsa de pimienta  
(Con guarnición del Hotel)

O

Lomos de Merluza del Cantábrico a la Bilbaína

\* \* \*

**Para coronar, un exquisito Postre casero:**

Tarta Especial Selva Negra  
Café o infusión  
Dulces Navideños

\* \* \*

**Todo ello bañado con:**

Vinos del Hotel: Tintos y Blancos  
Refrescos: Coca Cola, Naranja y Limón  
Agua Mineral, Cervezas con y sin Alcohol  
Cava Segura Viuda

**Precio del Menú 32,00€ + 8% de i.v.a.**



## **MENÚS EMPRESA NAVIDAD 2011**

### **MENU N.4**

**Comenzaremos este menú delicioso con Entrantes para compartir:**

Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Chorizo Ibérico y Queso de Oveja  
Ensalada Especial de Pimientos y Ventresca  
Rabas de Calamar a la Andaluza con lecho de lechuga juliana  
Taquitos de Lomo de Bacalao rebozado en salsa Vizcaína  
Revuelto Especial de Morcilla de Burgos con piñones  
Pulpo a la vinagreta

**Seguidamente y como plato principal:**

Medallones de solomillo de Ternera de Ávila al Foie  
(Con guarnición del Hotel)

O

Emperador a la parrilla en salsa especial de Piñones. Pasas y Gulas

\* \* \*

**Para coronar, un exquisito Postre casero:**

Tarta Especial de San Marcos  
Café o infusión y Dulces Navideños

\* \* \*

**Todo ello bañado con:**

Vinos del Hotel: Tintos y Blancos  
Refrescos: Coca Cola, Naranja y Limón  
Agua Mineral, Cervezas con y sin Alcohol  
Cava Segura Viuda

**Precio del Menú 35,00€ + 8% de i.v.a.**



\*\*\*

## **MENÚS EMPRESA NAVIDAD 2011**

### **MENU N.5 (ESTRELLA)**

**Comenzaremos este menú delicioso con Entrantes para compartir:**

Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Chorizo Ibérico y Queso de Oveja

Choricitos fritos en salsa de Sidra Asturiana

Revuelto Especial de Morcilla de Burgos con piñones

Rabas de Calamar a la Andaluza con lecho de lechuga juliana

Ensalada Especial de Pimientos y Ventresca

Pulpo a la vinagreta

\* \* \*

**Seguidamente unos fresquísimos:**

Langostinos del Caribe y Gambas de Huelva

(Dos salsas)

\* \* \*

**Y para finalizar como plato principal:**

Entrecot de Ternera a la plancha

(Con guarnición del Hotel)

O

Emperador a la parrilla en salsa especial de Piñones. Pasas y Gulas

\* \* \*

**Para coronar, un exquisito Postre casero:**

Tarta Especial del Hotel

Café o infusión y Dulces Navideños

\* \* \*

**Todo ello bañado con:**

Vinos del Hotel: Tintos y Blancos

Refrescos: Coca Cola, Naranja y Limón

Agua Mineral, Cervezas con y sin Alcohol

Cava Segura Viuda

**Precio del Menú 45,00€ + 8% de i.v.a.**



\*\*\*

## **MENÚS EMPRESA NAVIDAD 2011**

### **MENU N.6**

**Comenzaremos este delicioso menú con una:**

Fuente Individual de Entremeses Ibéricos  
(Jamón, Lomo, Salchichón, Chorizo y Queso de Oveja)

\*\*\*

**Seguidamente un delicioso:**

Mosaico de Marisco  
(Cigalas, Gambas y Langostinos)

\*\*\*

**Y para finalizar como broche oro:**

Medallones de solomillo de ternera de Ávila al Foie  
(Con guarnición del Hotel)

O

Lomos de Merluza del Cantábrico a la Bilbaína

\*\*\*

**Para coronar, un exquisito Postre casero:**

Tarta de Queso y Arándanos  
Café o infusión y Dulces Navideños

\*\*\*

**Todo ello bañado con:**

Vinos del Hotel: Tintos y Blancos  
Refrescos: Coca Cola, Naranja y Limón  
Agua Mineral, Cervezas con y sin Alcohol  
Cava Segura Viuda

**Precio del Menú 50,00€ + 8% de i.v.a.**