



MENUS PARA GRUPOS

NAVIDADES 2019

Menú I

Ensalada de queso de cabra con chutney de tomate y nueces fritas

Paletilla de lechona, asada lentamente, patata al cebollino, espinacas y zanahorias en escabeche

Panna Cotta de turrón con rocas de choco

EUR 49

Menú II

Ensalada de jamón de pato, frutos secos y vinagreta de frambuesas

Filetes de dorada con puré de patata y aceituna negra, chips de yuca y pimientos rojos escalibados

Brownie templado con helado de vainilla

EUR 49



Todos los menús incluyen bebidas, un pequeño regalo y decoración navideña.
Los precios son en euros, por persona e incluyen el IVA.



Menú III – Un menú para compartir

Cogollos de Tudela con anchoas, pimiento asado y frutos secos

Pan de cristal con queso manchego de oveja

Croquetas de espinacas

Calamares a la andaluza con alioli de tap de cortí

Solomillo de Ibérico con gratén de aceituna negra, setas salteadas con ajetes y puré de patata trufado

Crumble de ciruelas con crema de mascarpone

EUR 52

Menú IV – Un menú para compartir

Trampó mallorquín con mango y frutos del mar

Fresitas con foie caramelizado

Mejillones al curry rojo

Croquetas de brandada de bacalao

Pinchos de salmón con crema de eneldo y hortalizas en mantequilla de hierbas

Dulce de Tapioca con leche de coco y frutas tropicales

EUR 54



Todos los menús incluyen bebidas, un pequeño regalo y decoración navideña.
Los precios son en euros, por persona e incluyen el IVA.



Menú V – Un menú para compartir

Montaditos de pan con tomate, aceite de oliva, queso mahonés y jamón
Ensalada de tomate cherry con perlas de mozzarella al pesto
Trampó con manzana y gambitas salteadas
Croquetas de bacalao con allioli verde
Tortilla de patatas con setas y chips de ibérico
Chuletas de cordero con gratén de tomate seco, aceitunas y verduras al grill
Trío de dulces

EUR 54

Menú VI

Ensalada de hinojo y peras con langostinos y vinagreta de naranja

Filete de lubina con salsa ponzu, anacardos y salteado de verduras y setas

Carrillera de Ibérico estofada al vino tinto, chalotas, setas y boniato asado

Crème brûlée de turrón y macarrones

EUR 60



Todos los menús incluyen bebidas, un pequeño regalo y decoración navideña.
Los precios son en euros, por persona e incluyen el IVA.



Bebidas incluidas en el menú elegido

Vino blanco Viña Calera, Rueda

Vino tinto Marqués de Arienzo, Crianza, Rioja

Cerveza Paulaner

Agua, refrescos, zumos

Café

Bebidas según elección y consumo

Si está interesado en facturar las bebidas según elección y consumo
rogamos nos informe y proporcionaremos carta de bebidas y vinos

Contacto

Ralf Closmann

Restaurants and Bar Manager

ralf.closmann@sheraton.com +34-971-787 100