



MENÚ

Nº 1

Aperitivo

Paté de aceitunas negras y trufa

Entrante

Crema de setas y castañas

Principal a elegir:

Salmon tostado, cous cous con algas y consomé de cítricos

O (a elegir 3 días antes del evento)

Crujiente de carrillera, parmentier trufado, ciruelas y salsa de oporto

Postre

Brownie clásico, crema de caramelo a la sal y helado de nuez

Dulces Navideños · Copa de Cava Castillo de Perelada

Bodega

Vino Blanco Marqués de Riscal Viña Calera, D.O. Rueda

Vino Tinto XIII Lunas Cza, D.O.Ca. Rioja

Agua, Refrescos, Cervezas. Café e infusiones

42 €

IVA incluido



MENÚ

Nº 2

Aperitivo

Humos de piquillos y manzana

Entrante

Arroz de pato confitado, setas y tomate seco

Principal a elegir:

Bacalao confitado con chiles verdes, berenjena asada y crema de queso ahumado

O (a elegir 3 días antes del evento)

Solomillo de ternera a las brasas, patatas y pimentitos

Postre

Cheese Cake de Pestiños con helado de miel de Azahar

Dulces Navideños · Copa de Cava Castillo de Perelada

Bodega

Vino Blanco Marqués de Riscal Viña Calera, D.O. Rueda

Vino Tinto XIII Lunas Cza, D.O. Ca. Rioja

Agua, Refrescos, Cervezas, Café e infusiones

46 €

IVA incluido



MENÚ

Nº 3

Aperitivo

Paté de sardinas con mejillones cremosos

Entrante

Burrata fresca con cherrys marinados y vinagreta templada de pistachos

Principal a elegir:

Corvina a las brasas, puré de apio nabo y shitakes al ajillo

O (a elegir 3 días antes del evento)

Lasaña crujiente de cordero con crema de membrillos y ras el hanout

Postre

Arroz con leche gratinado, helado de leche de coco y lemon curd

Dulces Navideños- Copa de Cava Castillo de Perelada

Bodega

Vino Blanco Marqués de Riscal Viña Calera, D.O. Rueda

Vino Tinto XIII Lunas Cza, D.O.Ca. Rioja

Agua, Refrescos, Cervezas, Café e infusiones

50 €

IVA incluido



MENÚ

Nº4

Aperitivo

Guacamole de calabaza agripicante

Entrante

Crema de cebolla caramelizada, crujiente de pan y espuma de queso azul

Pescado

Lomo de lubina con mini verduritas a la parrilla

Carne

Pluma Ibérica sobre risotto de boletus y tomillo

Postre

Torrija al Pedro Ximénez, espuma de anís y salsa de naranjas

Dulces Navideños · Copa de Cava Castillo de Perelada

Bodega

Vino Blanco Nieva, Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Marqués de Arienzo D.O. Ca.Rioja
Agua, Refrescos, Cervezas, Café e infusiones

60 €

IVA incluido

HOSPES
HOTELS

Todos los menús podrán ser adaptados a intolerancias y alergias bajo previa petición

Hospes Las Casas del Rey de Baeza
Plaza Jesus De La Redención 2 | 41003 Sevilla España
+34 954 561 496 | +34 954 561 441 | reydebaeza@hospes.com
www.hospes.com