

CELEBRACIONES DE
Navidad



Azahar

RESTAURANTE

MENÚ 01

Aperitivo

Paté campaña con mermelada de naranja y vermouth

Entrante

Arroz trufado de portobellos y tomate seco

Principal a elegir

(A elegir 7 días antes del evento)

Salmón marinado en soja y miel, pak choi en tempura con espuma de queso de cabra

O

Carrillera ibérica glaseada, puré de patatas asadas al tomillo y selección de setas salteadas

Postre

Brownie templado, sopa de turrón de Jijona y helado de lemond 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

44 €

IVA incluido

MENÚ 02

Aperitivo

Hummus de berenjena al horno con migas de pimentón

Entrante

Crema de calabaza asada, ricota y aceite de clavo

Principal a elegir

(A elegir 7 días antes del evento)

Bacalao confitado, puré de remolachas con chile rojo y polvo de olivas negras

O

Solomillo ibérico a la brasa con su jugo y patatas con 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

48 €

IVA incluido

MENÚ 03

Aperitivo

Mousse de foie con mermelada de limón y clavo

Entrante

Flor de alcachofa confitada en AOVE, yema a baja temperatura y tierra de jamón ibérico

Principal a elegir

(A elegir 7 días antes del evento)

Corvina al horno sobre verduras asadas y consomé de su fondo

O

Lasaña crujiente de pato confitado, cous cous de dátiles y salsa de naranja

Postre

Arroz con leche a la naranja, helado de mantecado y espuma de anís estrellado

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

52 €

IVA incluido

MENÚ 04

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrante frío

Mini magnum de foie con crema de membrillos y polvo de pistachos

Entrante caliente

Crema de boniatos asados, panceta a baja temperatura y queso azul

Pescado

Lomo de lubina a las brasas, parmentier de trigueros y salsa de puerros a la sal

Carne

Pluma Ibérica sobre risotto de boletus y castañas

Postre

Torrija brioche templada, crema de galletas maria y helado de Pedro Ximenez

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

64 €

IVA incluido

Información & Reservas

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

