

GALAS DE  
**Navidad**

HOSPES

**Las Casas  
del Rey de Baeza**

SEVILLA

# Menú 1

Aperitivo del chef

## ENTRANTE

Arroz cremoso de setas y trigueros

## PRINCIPAL A ELEGIR (3 días antes del evento)

Bacalao asado, puré de guisantes, menta y consomé de queso ahumado

ó

Lasaña crujiente de cocido con su salsa y crema de boniatos asados

## POSTRE

Trifle de chocolate, crema de naranjas y mango confitado

Dulces Navideños

Copa de Cava

## BODEGA

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

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

Agua, refrescos y cervezas

Café e infusiones

**45 €**

IVA incluido



# Menú 2

Aperitivo del chef

## ENTRANTE

Crema de cebolla caramelizada, crujiente de pan, queso ricotta y aceituna negra

## PRINCIPAL A ELEGIR (3 días antes del evento)

Salmón a la soja, puré de coliflor y shitakes

ó

Carrillera ibérica glaseada con su jugo y patatas mortero con mantequilla y setas

## POSTRE

Cheese Cake navideño con helado de miel de Azahar

Dulces Navideños

Copa de Cava

## BODEGA

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

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

Agua, refrescos y cervezas

Café e infusiones

**48 €**

IVA incluido



# Menú 3

Aperitivo del chef

## ENTRANTE

Ensalada de brotes tiernos, lentejas, melocotón salteado, queso feta y tomates cherrys

## PRINCIPAL A ELEGIR (3 días antes del evento)

Corvina al horno sobre berenjena asada, velouté de palo cortado y queso de cabra  
ó

Magret de pato sobre cous cous de verduritas y salsa Oporto

## POSTRE

Torrija de brioche, crema de caramelo y helado de leche merengada

Dulces Navideños

Copa de Cava

## BODEGA

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

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

Agua, refrescos y cervezas

Café e infusiones

**55 €**

IVA incluido



# Menú 4

## ENTRANTE FRÍO

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

## ENTRANTE CALIENTE

Crema de puerros, peras y avellanas

## PESCADO

Lomo de lubina a las brasas y pak choi a la mantequilla

## CARNE

Pluma Ibérica sobre risotto de boletus y trufa negra

## POSTRE

Tarta de queso y turrón con salsa de frutos rojos

Dulces Navideños. Copa de Cava

## BODEGA

Vino Blanco Nieva, Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Marqués de Arienzo D.O.Ca. Rioja

Agua, refrescos y cervezas

Café e infusiones

**65 €**

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 Jesús De La Redención 2 | 41003 Sevilla España

+34 954 561 496 | reydebaeza@hospes.com

[www.hospes.com](http://www.hospes.com)



HOSPES

Las Casas  
del Rey de Baeza

SEVILLA