

menú

*Nota:

El menú tiene que ser el mismo para todos los comensales.

Elegir un primero, un segundo y el postre.
El segundo plato será el que defina el precio.

Entrantes

- Espárragos blancos con mayo teriyaki
- Ensalada de pimientos de piquillo confitados con queso de tetilla y jamón de pato
- Raviolis de mozzarella y espinacas con salsa de setas
- Ensalada de bacalao ahumado y mango con vinagreta de olivas
 - Sopa de marisco y pescado
- Ensalada de berros con cecina y vinagreta de nueces
- Habitas salteadas con almejas y gambas
- Alcachofa rellena de boletus y jamón ibérico
- Coca de verduras con sobrasada y queso de Mahón
- Hojaldre de espárragos verdes con salmón ahumado y salsa holandesa
- Ajo blanco con sardina ahumada, frambuesas y manzana verde
- Timbal de aguacate con gambas
- Huevos gratinados rellenos de jamón ibérico y queso Idiazabal

Plato principal

Grupo A: 34,00€ (*IVA no incluido)

- Hamburguesa de buey rellena de queso y jamón ibérico con salsa de foie
 - Brocheta de pollo y langostinos con salsa de cacahuets y coco
 - Merluza confitada con salsa de berberechos
 - Salmón relleno de setas con salsa yogur a la menta
 - Solomillo ibérico con salsa de mostaza y miel

Grupo B: 43,00€ (*IVA no incluido)

- Entrecot de buey a la parrilla con salsa de pimiento verde
 - Caldereta de cordero
 - Rodaballo con salsa de carabineros
 - Lomo de bacalao en salsa de cítricos y eneldo
 - Lubina asada al vermut con encurtidos
 - Arroz al horno de capón y setas al curry

Grupo C: 45,00€ (*IVA no incluido)

- Secreto ibérico con salsa de manzana
- Solomillo de vacuno a la parrilla con salsa de cabrales
- Costillar de cordero asado a la miel y romero
- Besugo asado con escabeche y verduritas
- Filetes de lenguado, tomate seco, aceitunas y albahaca
 - Caldereta de rape y bogavante

Postres

- Ensalada de frutas con helado de yogur
- Tarta de zanahoria y chocolate blanco con helado
 - Sorbete de mango al Oporto
 - Torrijas con helado
- Crema de yogur con frutos del bosque
 - Tarta de chocolate con helado
- Milhojas de crema de vainilla y nata
- Natillas de coco con piña caramelizada
- Sorbete de maracuyá y ron añejo
- Tarta de manzana con helado

Bebidas incluidas:

Agua mineral +

Grupo A: 2 bebida/persona

Grupo B: 3 bebidas/persona

Grupo C: 4 bebidas/persona

+91 787 45 45

www.hotelamura.com
eventos@hotelamura.com