



*mi
primera
comunicación*

menús 2020

Menú niños



ENTREMESES FRIOS Y CALIENTES

Surtido de ibéricos, croquetas de jamón y calamares a la romana

FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA

Con patatas fritas

ó

ESCALOPE MILANESA

Con patatas fritas

HELADO

Bebidas: Refrescos
Agua mineral

Precio: 30,00 €
IVA Incluido

Menú 1

FRITOS VARIADOS CENTRO DE MESA

Calamares a la romana, croquetas de pimiento asado y gambas orly

QUESO DEL CERRATO, JAMÓN Y LOMO IBÉRICOS

En el centro de mesa

MOSAICO DE MARISCO

Langostinos cocidos y nécora

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

LECHAZO CHURRO ASADO

Con ensalada verde

TARTA DE HOJALDRE Y CREMA

Con helado

Bebidas: Verdejo D.O. Rueda
Tinto D.O. Arlanza "Quinta Negredo crianza"
Cava brut Aria de Segura Viudas
Café y licores
(anís, brandy, pacharán, orujos, whisky nacional)

Precio: 66,00 €
IVA Incluido

Menú 2

CÚPULA DE FRUTOS DE MAR
crema de gambas

TRONCO DE MERLUZA
Salsa de pimiento asado de Torquemada

SORBETE DE MANDARINA AL OPORTO

LECHAZO CHURRO ASADO
Con ensalada

TARTA DE HOJALDRE NATA, CREMA Y CHOCOLATE
Con helado

Bebidas: *Verdejo D.O. Rueda*
Tinto D.O. Arlanza "Quinta Negrodo crianza"
Cava brut Aria de Segura Viudas
Café y licores
(anís, brandy, pacharán, orujos, whisky nacional)

Precio: 70,00 €
IVA Incluido

Menú 3

TIMBAL DE BACALAO Y MANZANA CARMELIZADA
Salsa de cebolleta asada

LANGOSTINOS AL HORNO
Salsa americana

SORBETE DE FRUTA DE PASIÓN

LECHAZO CHURRO ASADO
Con ensalada verde

TARTA SAN MARCOS
Con helado

Bebidas: *Verdejo D.O. Rueda*
Tinto D.O. Arlanza “Quinta Negredo crianza”
Cava brut Aria de Segura Viudas
Café y licores
(anís, brandy, pacharán, orujos, whisky nacional)

Precio: 66,00 €
IVA Incluido

Menú 4

*HOJALDRE DE BOLETUS Y FOIE
Al estilo del cheff*

*MOSAICO DE MARISCO
Langostinos y nécora*

SORBETE DE MANZANA VERDE

*LECHAZO CHURRO ASADO
Con ensalada verde*

*TARTA DE MOKA
Con helado*

*Bebidas: Verdejo D.O. Rueda "Pagos de Negredo"
Tinto D.O. Arlanza "Pagos de Negredo crianza"
Cava brut Aria de Segura Viudas
Café y licores
(anis, brandy, pacharán, orujos, whisky nacional)*

**Precio: 70,00 €
IVA Incluido**

Menú 5

PIRÁMIDE DE VENTRESCA Y CARPACCIO DE PULPO
Salsa fina de mango

MOSAICO DE MARISCO
Langostinos, nécora y gambas de huelva

SORBETE DE MELOCOTÓN

LECHAZO CHURRO ASADO
Con ensalada verde

TARTA DE HOJALDRE, NATA, CREMA Y CHOCOLATE
Con helado

Bebidas:
Verdejo D.O. Rueda "Pagos de Negredo"
Tinto D.O. Arlanza "Pagos de Negredo crianza"
Cava brut Aria de Segura Viudas
Café y licores
(anís, brandy, pacharán, orujos, whisky nacional)

Precio: 78,00 €
IVA Incluido

Menú 6

TIMBAL DE VIEIRAS Y LANGOSTINOS

En su jugo

LUBINA AL HORNO

Sobre lecho de verduras y salsa velouté

SORBETE DE LIMA

SOLOMILLO DE TERNERA

Ravioli ibérico

MOUSSE DE CAFÉ

Con helado

Bebidas:

Verdejo D.O. Rueda

Tinto D.O. Arlanza "Quinta Negredo crianza"

Cava brut Aria de Segura Viudas

Café y licores

(anís, brandy, pacharán, orujos, whisky nacional)

Precio: 80,00 €
IVA Incluido

Menú 7

ENSALADA DE SALMÓN MARINADO Y NARANJA
Aliño de uvas pasas

SUPREMAS DE RAPE
En salsa marinera con almejas

SORBETE DE MANGO

LECHAZO CHURRO ASADO
Con ensalada verde

MOUSSE DE FRUTOS ROJOS
Con helado

Bebidas: Verdejo D.O. Rueda "Pagos de Negredo"
Tinto D.O. Arlanza "Pagos de Negredo crianza"
Cava brut Aria de Segura Viudas
Café y licores
(anís, brandy, pacharán, orujos, whisky nacional)

Precio: 80,00 €
IVA Incluido

Menú 8

ENSALADA TEMPLADA DE PULPO A LA GALLEGA
Con su aliño

BOGAVANTE
Salsas de tomate y pimiento verde

RODABALLO AL HORNO
Sobre lecho de verduras confitadas

SORBETE DE FRAMBUESA

SOLOMILLO DE TERNERA
A las trufas

TARTA SAINT HONORÉ
Con helado

Bebidas: Verdejo D.O. Rueda
Tinto D.O. Arlanza "Quinta Negrodo crianza"
Cava brut Aria de Segura Viudas
Café y licores
(anis, brandy, pacharán, orujos, whisky nacional)

Precio: 105,00 €
IVA Incluido

- **Decoración de mesas incluida**
- **Animación infantil incluida en el precio.**
- **Descuentos especiales en habitación a los invitados a la comunión.**
- **Si desea otro tipo de marisco, no incluidos en estos menús, consulte precios.**
- **Se ruega confirmar el menú un mes antes de la fecha.**

- **Forma de pago**
 - **Al efectuar la reserva se hará efectivo un depósito de 250 € que se descontarán del importe final del banquete.**
 - **Al finalizar el servicio.**
 - **Se facturará el número de personas confirmadas una semana antes.**

Hotel castilla Vieja ***
Avd Casado del alisal 26
34001 Palencia
Telf: 979 749 044 Fax: 979 747 577
reservas@hotelcastillavieja.com