



Menú I.

Precio: 125,00€

Primer plato (a elegir uno):

Cóctel de marisco emplatado sobre taquitos de piña natural
Langostinos flambeados al Brandy
Jamón y lomo Ibérico de bellota

Pescados (a elegir uno):

Rape en salsa con gambas, almejas de carril y piñones de pedrajas
Lomo de merluza a la koskera
Lomo de merluza al ajo tostado sobre crema de pimientos del piquillo

Carnes (a elegir uno):

Solomillo de ternera con foie, manzana braseada sobre salsa de ciruela
Lechazo asado D.O. de Castilla y León con ensalada
Solomillo a la broche con cama de patata

Sorbetes: Gran variedad de sabores a elegir. Piña, mango, limón, frutos del bosque, mandarina...

Postre: Elegir entre la gran variedad de tartas de nuestro Hotel o el surtido ofrecido por Maro Valles.

Bebidas: Blanco DO Rueda. Tinto DO Ribera de Duero. Agua mineral. Café y Cava

*En dicho precio estará incluido: cóctel de bienvenida y 2 horas de barra libre.

**En las promociones de Bodas de invierno, únicamente estará incluido el descuento en el precio del menú (no en el cóctel de bienvenida 22€, ni en la barra libre 28€).