



2026

Precio: 150,00€

Cóctel

Recibimos a vuestros invitados con el cóctel de bienvenida.

Elige 15 referencias:

- Lima de atún sobre mayonesa de chipotle.
- Brocheta de Pulpo con emulsión de patata y pimentón de La Vera.
- Chupito de crema de foie con coulis de mango.
- Crujiente de Langostino con salsa de chili dulce.
- Steak Tartar en cuenco de centeno y chili.
- Croquetitas "Chalota" de chipirón.
- Croquetitas "Chalota" de jamón.
- Croquetitas "Chalota" de boletus.
- Patatas revolconas con Torrezno de Soria.
- Bombón Ferrero con mermelada de tomate.
- Gyozas "Chalota" con mayonesa de mango y Kimchi.
- Coca de Sardina ahumada con guacamole y tumaca.
- Cucharita de Queso de cabra gratinado sobre cebolla a la vainilla.
- Chupa-Chups de codorníz.
- Zamburiñas Brochetitas de pollo.
- Teriyaki.
- Ceviche de corvina.
- Velo de papada ibérica y langostino con polvo de kikos.
- Txistorra en hogaza.
- Paloma de ensaladilla rusa con Katsuobushi y piparra.
- Esferificación de aceituna.
- Milhojas de salmón y gulas con aceite verde.
- Samosa de rabo de toro.
- Bastón de foie y manzana con coulis de manzana.
- Mini cachopo.
- Cucurucho de camarones con esencia de lima.

Alto Del Cenador

Brocheta de cordero marinado sobre cremoso de yogur y menta.

Tosta de sobrasada y huevo de codorniz.

Pani-Puri de brandada de bacalao y pimientos asados al balsámico.

Sam de langostino en tempura negra y mayonesa de Kimchi.

Tacita de gazpacho de fresas.

Tacita de Bisqué de carabineros.

Tacita de Falsa Vichysoisse al aroma de trufa negra.

Córners

¿Y si viajásemos por España o por el mundo a través de sus sabores?

Incluye 3 córners que más se adapten a tus gustos:

Quesos nacionales e internacionales con confituras artesanas, frustos secos y uvas.

Corner de Ibéricos.

Arroces (Risotto de boletus y parmesano, arroz negro con sepia, arroz al mojo picón con langostinos).

Showcooking de atún rojo y zamburiñas.

Rincón japonés (sushi, makis...).

Cervezas nacionales.

Cava y limonada.

Vermút y gildas.

Y muchos más... Consulta todas las variedades.

Almuerzo o cena

Sólo tienes que elegir entre un primero un segundo y tu postre.

Primeros:

Tartar de salmón y aguacate con langostino braseado y vinagreta de mango.

Timbal de gambón y mango con vinagreta de cebolla morada y Wakame.

Gazpacho de fresas con crujiente de fresa.

Salmorejo cordobés con helado de Parmesano y caviar de aceite Arbequina.

Bisqué de carabineros con su crujiente.

Falsa Vichysoisse al aroma de trufa negra con salteado de vieiras y langostinos.

Crujiente de viera y langostino sobre crema de marisco (+2€+ IVA).

Raviolo "Chalota" de setas con bechamel trufada.

Salmón marinado sobre cremoso de coliflor y wakame (+8 +IVA).

Lubina con salsa al Champagne sobre patatitas y tirabeques (+8 € + IVA).

Alto Del Cenador

Merluza sobre verduritas Wok y refrito oriental de tomates cereza(+9€+ IVA).

Tartar de salmón y aguacate con bogavante y vinagreta de mango (+7€+IVA).

Rodaballo con verduritas (+9€+ IVA).

Segundos:

Salmón marinado sobre cremoso de coliflor y wakame.

Lubina con salsa al Champagne sobre patatitas y tirabeques.

Merluza sobre verduritas Wok y refrito oriental de tomates cereza.

Solomillo de vaca nacional al carbón con salsa de Oporto y Trufa negra.

Cochinillo deshuesado con dulce de membrillo.

Postres:

Brownie de chocolate y queso Idiazábal.

Tarta árabe.

Gratín de fresas con mascarpone.

Jardín prohibido.

Torrija “Chalota” sobre cama de cítricos.

Café, mignardises.

Barra libre

Disfrutarás de primeras marcas y servicio de barra:

Whisky: J&B, White Label, Red Label, Ballantines, Dyc 8 años.

Vodka: Eristoff, Absolut.

Ron: Barceló añejo, Brugal añejo, Bacardi.

Ginebra: Seagrams, Puerto de Indias, Beefeater, Larios 12 y Larios Rosé

Bourbon: Four Rouses

Licores, Martini blanco y rojo y Malibú.

Refrescos en botellín de 20 cl de marca CocaCola y tónica Royal Bliss. Los refrescos se sirven fríos.

Y siempre la acompañamos de nuestra “Sweet Chalota”, candy bar.

Y recena

Empanadas variadas

Pulguitas de ibéricos

Además una hora antes de la barra libre, ofreceremos nuestro tradicional chocolate con churros

Alto Del Cenador

Bodega

El Vino Blanco OINOZ Verdejo es un vino monovarietal, fresco y elegante, con aromas intenso, limpio y afrutados tropicales en armonía con toques florales a hierbas frescas y anís.

Monopole es la marca de vino blanco más antigua de España. Un vino histórico que asegura siempre una buena copa de vino joven, seco, fresco y afrutado. Tras su pálido color amarillo emergen los tonos frutales que recuerdan la pera y la manzana, así como finos recuerdos florales.

Edulis es un vino afrutado y sabroso. Fácil de beber y equilibrado, es un excelente representante de los vinos de nuevo corte de Rioja. Descubrirás que el Edulis es la pareja ideal de tu velada.

Personalidad, carácter y elegancia de la Rioja Alavesa con la redondez y el equilibrio de una perfecta crianza. Intenso, con aromas frescos a frutas del bosque, regaliz y un perfecto ensamblaje con los aroma a vainilla y ligeras notas de nuez moscada procedentes de la crianza

Para los peques

Entrantes Variado de crujientes:

Croquetitas de jamón "La Chalota".

Nuggets caseros.

Rabas.

Plato principal A elegir 1

Macarrones boloñesa.

Escalopines de ternera con patatas.

Hamburguesa 'La chalota'.

Postre

Delicias de chocolate (65€ + IVA).

*Para el menú staff se servirá el menú adulto a precio de infantil.