

# MENÚS DE CELEBRACIONES

HOTEL MIRASIERRA

## Menú 1

### ENTRANTES

Pastel de verduras gratinado en el horno con salsa de calabaza (1 por persona)

Revuelto de setas de temporada, ajos tiernos y jamón Ibérico

Pimientos del Piquillo rellenos de bechamel de bacalao

### SEGUNDO PLATO

Cochinillo asado acompañado de ensalada del tiempo

### POSTRE

Tarta de mousse de queso con helado artesano al gusto

### BEBIDAS

Tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral

Café, infusiones y cava

37 €

## Menú 2

### ENTRANTES

Hojaldre relleno de verduritas y setas (1 por persona)

Surtido de matanza (morcilla, chorizo y lomo de nuestra olla)

Croquetas artesanas de jamón ibérico y espinacas

### SEGUNDO PLATO

Cordero lechal asado acompañado de patatas panadera

### POSTRE

Tarta de yema con crema y trufa servida con helado artesano al gusto

### BEBIDAS

Tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral

Café, infusiones y cava

37 €

# Menú 3

## ENTRANTES

Crema de marisco (1 por persona)

Láminas de Mi Cuit de pato con confitura de tomate

Salpicón de gambas aliñado con vinagreta balsámica de Módena.

Nuestros picadillo de cerdo adobado.

## SEGUNDO PLATO

TACO DE BACALAO CON SALSA DE TOMATE DULCE Y MANZANA REINETA

## POSTRE

Ponche Segoviano con helado artesano al gusto.

## BEBIDAS

Tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral

Café, infusiones y cava

41 €

# Menú 4

## ENTRANTES

Gambas blancas de Huelva a la parrilla

Ensalada de perdiz escabechada con frutos rojos

“Carpaccio” de solomillo de buey con lascas de queso curado zamorano

## SORBETE DE MOJITO

## SEGUNDO PLATO

Entrecot de buey a la parrilla acompañado de patatas a la panadera

## POSTRE

Tarta de chocolate amargo con helado artesano al gusto

## BEBIDAS

Tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral

Café, infusiones y cava

42 €

# Menú 5

## ENTRANTES

Entremeses ibéricos de Castilla y León (Jamón, Caña de lomo, salchichón y queso curado de Zamora)

Ensalada “caprichosa” con queso de cabra y aliño de vinagreta de tomate

Revuelto de morcilla segoviana, con pimientos del piquillo, frutos secos y pasas.

Puerros frescos aliñados con vinagreta balsámica

## SORBETE DE LIMÓN AL CAVA.

## SEGUNDO PLATO

Solomillo a la parrilla acompañado de patatas a la panadera.

## POSTRE

Tarta de Hojaldre con helado artesano al gusto

## BEBIDAS

Tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral

Café, infusiones y cava

48 €

# Menú 6

## ENTRANTES

Crema de marisco (1 por persona)

Jamón ibérico D.O. Los Pedroche

Pulpo “a feira”

Langostinos “tigre de Sanlúcar” acompañados de mayonesa y vinagreta tradicional.

## SORBETE DE MANZANA VERDE

## SEGUNDO A ELEGIR ENTRE LOS PLATOS DE NUESTRA CARTA

## POSTRE

Ponche segoviano con helado artesano al gusto

## BEBIDAS

Blanco D.O Rueda, tinto D.O. Ribera del Duero

Café, infusiones y cava

57 €

## ATENCIONES ESPECIALES

Puede usted confeccionarse su propio menú con estos platos o los de nuestra carta de restaurante y se lo presupuestaremos.

Todos los menús pueden confeccionarse estableciendo como plato principal pescado en lugar de carne, consúltenos condiciones.

- Pescados disponibles:

**Lenguado salvaje del Cantábrico a la parrilla**

**Merluza con salsa de azafrán**

**Atún rojo a la parrilla con cebolla caramelizada y cobertura de Pedro Ximenez**

**Taco de bacalao con pisto de tomates dulces**

**Rape con salsa marinera**

Se admiten cambios sobre el plato principal previo aviso hasta en un 10% de los comensales sin que ello comporte cargos adicionales.

Menús infantiles disponibles para niños entre los 3 y los 10 años.

- Croquetas de espinacas y jamón ibérico / Nuggets de pollo / Postre / Bebida 20 €
- Sopa de cocido /Mini albóndigas con salsa de tomate y patatas fritas / Postre / Bebida 25 €
- Entremeses con ibéricos / Chuletillas de lechal / Postre / Bebida 30 €

Precios por persona IVA incluido, Productos no reflejados en el menú se facturarán a precio de carta. Válido para grupos desde 10 personas. Estos menús pueden sufrir modificaciones dependiendo de la temporada del año. Consulte al hacer la reserva. Disponible, barra libre de 2 horas “self service” tras el banquete desde 12 € por adulto. Minutas de menú y decoración floral gratuitas.