



MENÚ "A"

ENTRANTES

Verbena de ahumados (salmón, palometa y anchoas)

Surtido de curados (jamón serrano, chorizo cular y queso curado)

Canapés variados

MARISCOS

Pincho de langostinos con salsa rosa

Gulas con gambas

Sorbete de limón

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Solomillo ibérico con reducción de Pedro Ximénez

Delicias de mero en salsa verde con almejas y gambas de Huelva

POSTRE

Tarta decoración

Café, licores, cava

BEBIDAS

Agua mineral, cerveza, refrescos

Vino Viña Albalí Crianza

Precio por persona: 39 € (7% IVA incluido)



MENÚ "B"

ENTRANTES

Surtido de curados (jamón serrano, chorizo cular y queso curado)

Croquetas de jamón, calamares y miniempanadillas

MARISCOS

Langostinos del Cantábrico 2 salsas

Sorbete de limón

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Entrecote de ternera con patatas panadera

Merluza a la vasca

POSTRE

Tarta decoración

Café, licores, cava

BEBIDAS

Agua mineral, cerveza, refrescos

Vino Viña Albalí Crianza

Precio por persona: 44 € (7% IVA incluido)



MENÚ "C"

ENTRANTES

Surtido de curados (jamón serrano, chorizo cular y queso curado)

Croquetas de jamón, calamares y mini-empanadillas

MARISCOS

Cazuelitas de gulas con gambas

Langostinos 2 salsas

Sorbete de limón

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Chuletón de buey con patatas panaderas y pimientos de Padrón

Suprema de salmón noruego al vino tinto de Liébana

POSTRE

Tarta/ Helado

Café, licores, cava

BEBIDAS

Agua mineral, cerveza, refrescos

Vino Viña Albalí Crianza

Precio por persona: 49 € (7% IVA incluido)



MENÚ “D”

ENTRANTES

Canapés variados

Ensalada de cogollos de Tudela con ventresca

Surtido de curados (jamón serrano, chorizo cular y queso curado)

MARISCOS

Langostinos 2 salsas

Almejas a la marinera

Sorbete de limón

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Solomillo de ternera con fagot de trigueros y salsa al gusto

Lubina al horno con patatas al vapor

POSTRE

Tarta especial decoración

Café, licores, cava

BEBIDAS

Agua mineral, cerveza, refrescos

Vino Viña Albalí Reserva

Precio por persona: 54,50 € (7% IVA incluido)



MENÚ "E"

ENTRANTES

Canapés variados

Entrantes fríos

Surtido de ibéricos (jamón de Guijuelo, lomo de bellota, queso manchego curado, chorizo y salchichón de bellota)

MARISCOS

Langostinos del Cantábrico

Cigalas en papillote

Sorbete de limón

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Pierna o paletilla de lechal con patata parisién y ensaladas al centro

Lenguado relleno de mouse de gambas con salsa de albahaca

POSTRE

Tarta especial decoración/ Helados

Café, licores, cava

BEBIDAS

Agua mineral, cerveza, refrescos

Vino Viña Albalí Gran Reserva

Precio por persona: 65 € (7% IVA incluido)



MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Surtido de curados (jamón serrano, chorizo cular y queso curado)

Croquetas de jamón, calamares y mini-empanadillas

Sorbete de limón sin alcohol

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Chuletas de cordero

Filete de ternera a la milanesa con patatas

POSTRE

Tarta decoración/ Helado

BEBIDAS

Precio por persona: 32 € (7% IVA incluido)

El Hotel Posadas de España quiere unirse a un día tan especial poniendo a su disposición, de forma gratuita, los salones del Hotel, decorados para la ocasión con globos, guirnaldas y una piñata, para que adultos y niños lo pasen en grande. Asimismo, ofrecemos la posibilidad de contratar algún tipo de animación que amenice la sobremesa.

