



HOTEL ALAMEDA

ALBA DE TORMES

(TELÉFONO 923300031)

MENUS PARA BANQUETES 2018

MENÚ 1

- Entremeses Ibéricos de cebo y calientes
- Solomillo de cerdo en salsa española con guarnición

Tarta de la Casa
Rioja Joven y blanco Frizzante
Café

PRECIO 20,00 €

MENÚ 2

PARA PICAR

- Saquitos rellenos de verduritas con queso de cabra
- Surtido de croquetas (cabrales, ibérico y boletus)
 - Entremeses Ibéricos de cebo
- Ensalada de hojas verdes con nueces caramelizadas, jamón de pato y queso de cabra

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Solomillo de cerdo en salsa española con guarnición
 - Cruceta Ibérica con chutney de melocotón
- Muslo de Gallo de Corral con piperrada en su jugo
 - Merluza al hojaldre con salsa de marisco

Tarta de la Casa
Rioja Joven y blanco Frizzante
Café

PRECIO 23,00 €

MENÚ 3

PARA PICAR

- Ensalada de hojas verdes con nueces caramelizadas, jamón de pato y queso de cabra
- Carrilleras de cerdo ibérico con salsa de oporto y chip de patata

PLATOS PRINCIPALES

- Merluza al hojaldre con salsa de marisco
- Muslo de Gallo de Corral con piperrada en su jugo

Tarta de la Casa
Rioja Joven y blanco Frizzante
Café

PRECIO 25,00 €

MENÚ 4

PARA PICAR

- Ensalada de pimientos asados con anchoas del Cantabrico
 - Risotto de setas y boletus edulis con parmesano

PLATOS PRINCIPALES

- Darné de merluza con cama de tomate dulce, napada en salsa de espinacas y ali-oli gratinado, con tierra de mazapán aromatizada con miel de palma, guisantes liofilizados y medusas de rábanos
- Carrilleras de cerdo ibérico con salsa de oporto y chip de patata

Tarta de la casa
Rioja Joven y blanco Frizzante
Café

PRECIO 28,00 €

MENÚ 5

- Sopa de marisco o paella mixta
 - Tostón asado con ensalada

Tarta de la Casa
Rioja Joven y blanco Frizzante
Café

PRECIO 29,00 €

MENÚ 6

- Entremeses Ibéricos de cebo
- Lomo de bacalao ali-oli gratinado
- Solomillo de cerdo en salsa española con guarnición

Tarta de la Casa
Rioja Joven y blanco Frizzante
Café

PRECIO 30,00 €

MENÚ 7

PARA PICAR

- Entremeses ibéricos de cebo
 - Gambas al ajillo
- Ensalada de hojas verdes con nueces caramelizadas, jamón de pato y queso de cabra

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Entrecot de ternera con miniensalada de hojas verdes y patatas caseras
- Mosaico de tostón confitado a baja temperatura con salsa de disaronno y almendra crocanti
 - Merluza al Hojaldre con Salsa de Marisco

Tarta de la Casa
Rioja Crianza y blanco Frizzante
Café

PRECIO 31,00 €

MENÚ 8

PARA PICAR

- Ensalada de hojas verdes con nueces caramelizadas, queso de cabra y jamón de pato
 - Entremeses de Ibéricos de cebo

PLATOS PRINCIPALES

- Rodaballo de ración a la bilbaína con brocheta de verdes
 - Tostón asado con ensalada

Tarta de la Casa
Rioja Crianza y blanco Frizzante
Café

PRECIO 34,00 €

MENÚ 9

PARA PICAR

- Pulpo a la gallega con cachelos de patata blanca, pimentón de la Vera y aceite de perejil
 - Surtido de ibéricos de cebo

PLATOS PRINCIPALES

- Dorada empanada en crujiente de quicos y puré de placton
- Mosaico de tostón confitado a baja temperatura con salsa de disaronno y almendra crocanti

Tarta de la casa
Rioja Crianza y blanco Frizzante
Café

PRECIO 36,00 €

MENÚ 10

- Entremeses Ibéricos de cebo
- Merluza al hojaldre con salsa de marisco
 - Tostón Asado con Ensalada

Tarta de la Casa
Rioja Crianza y blanco Frizzante
Café

PRECIO 37,00 €

MENÚ 11

PARA PICAR

- Jamón Ibérico de cebo
- Ensalada de cigalas empanadas en crujiente de trigo, regada con vinagreta francesa de miel

PLATOS PRINCIPALES

- Rodaballo de racion a la bilbaína con milhojas de verduras
- Mosaico de tostón confitado a baja temperatura con salsa de disaronno y almendra crocanti

Tarta de la casa
Rioja Crianza y blanco Frizzante
Café

PRECIO 42,00 €

MENÚ INFANTIL

Lomo de cerdo, Huevos Fritos, Bacon y Patatas Fritas

Helado y Refresco

PRECIO 10,00 €

NOTAS

- Para los menús que lleven pescado tener en cuenta que realizamos nuestros pedidos los martes y los jueves.
- IVA no incluido en precios
- El incluir Yllera 5.5 en el menú incrementa el precio en 3,00 € .