



HOTEL ALAMEDA

ALBA DE TORMES

(TELÉFONO 923300031)

MENUS PARA BANQUETES 2022

IVA NO INCLUIDO

MENÚ 1

- Entremeses Ibéricos de cebo y calientes
- Solomillo de cerdo en salsa española y patatas caseras

Tarta de la Casa
Rioja 2º año 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 y patatas caseras
 - Pluma ibérica con chutney de melocotón
 - Merluza al hojaldre con salsa de marisco

Tarta de la Casa
Rioja 2º año 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
 - Entremeses ibéricos de cebo

PLATOS PRINCIPALES

- Merluza al hojaldre con salsa de marisco
- Pluma ibérica con chutney de melocotón

Tarta de la Casa
Rioja 2º año y blanco Frizzante
Café

PRECIO 27,00 €

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 aromatizada y guisantes liofilizados
- Carrilleras de cerdo ibérico con salsa de oporto y chip de patata

Tarta de la casa
Rioja 2º año y blanco Frizzante
Café

PRECIO 30,00 €

MENÚ 5

- Sopa de marisco
- Tostón asado con ensalada

Tarta de la Casa
Rioja 2º año y blanco Frizzante
Café

PRECIO 33,00 €

MENÚ 6

- Entremeses Ibéricos de cebo
- Lomo de bacalao ali-oli gratinado
- Solomillo de cerdo en salsa española y patatas caseras

Tarta de la Casa
Rioja 2º año y blanco Frizzante
Café

PRECIO 32,00 €

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
- 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 35,00 €

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
 - Tostón asado con ensalada

Tarta de la Casa
Rioja Crianza y blanco Frizzante
Café

PRECIO 38,00 €

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 38,00 €

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 41,00 €

MENÚ 11

PARA PICAR

- Jamón Ibérico de cebo
- Ensalada de gambones empanados en crujiente de trigo regada con vinagreta francesa de miel

PLATOS PRINCIPALES

- Rodaballo de ración a la bilbaína
- 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 44,00 €

MENÚ INFANTIL

Lomo de cerdo, Huevos Fritos, Bacon y Patatas Fritas

Helado y Refresco

PRECIO 12,00 €

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 € .