



## **HOTEL ALAMEDA**

**ALBA DE TORMES**

(TELÉFONO 923300031)

### **MENUS PARA BANQUETES 2023**

#### **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 22,00 €

## **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 25,00 €

## **MENÚ 3**

- Pimientos rellenos de carne con salsa de piquillo
- Volovanes rellenos de marisco con salsa de cigalas
  - Solomillo de cerdo en salsa española

Semiesfera de chocolate relleno de mousse de queso

Rioja 2º año y blanco Frizzante  
Café

PRECIO 27,00 €

## **MENÚ 4**

### **PARA COMPARTIR**

Surtido de croquetas  
(Chorizo con huevo, carrillera de cerdo y chipirón en su tinta)

### **PLATOS PRINCIPALES**

- Suprema de bacalao sobre cama de espinacas con ali-oli gratinado
  - Carrilleras de ternera al vino tinto de la Ribera

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

PRECIO 29,00 €

## **MENÚ 5**

### **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 29,00 €

## **MENÚ 6**

### **PARA PICAR ( Una ración para cada 4 personas)**

- Saquitos rellenos de verduritas con queso de cabra
- Surtido de croquetas ( cabrales, ibérico y boletus)

### **PRIMER PLATO**

- Entremeses ibéricos de cebo

### **PLATO PRINCIPAL A ELEGIR**

- Solomillo de cerdo en salsa española con guarnición
  - 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 30,00 €

## **MENÚ 7**

- Risoto de gambones con parmesano
- Crujiente de merluza sobre salsa de espárragos verdes
  - Pluma ibérica con chutney de melocotón

Milhojas rellenas de nata  
Rioja 2º año y blanco Frizzante  
Café

PRECIO 31,00 €

## **MENÚ 8**

### **PARA PICAR**

- Ensalada de pimientos asados con anchoas del Cantabro
  - 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 32,00 €

## **MENÚ 9**

- 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 34,00 €

## **MENÚ 10**

### **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 37,00 €

## **MENÚ 11**

- Sopa de marisco
- Tostón asado con ensalada

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

PRECIO 40,00 €

## **MENÚ 12**

### **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 40,00 €

## **MENÚ 13**

### **PARA PICAR**

- Ensalada de hojas verdes con nueces caramelizadas, jamón de pato y queso de cabra
  - Pulpo a la gallega

### **PLATOS PRINCIPALES**

- Darne de merluza con cama de tomate dulce, napada en espinacas y ali-oli gratinado con tierra aromatizada y guisantes liofilizados
  - Mosaico de tostón confitado a baja temperatura con salsa de disaronno y almendra crocanti

Milhojas caramelizadas rellenas de crema  
Rioja 2º año y blanco Frizzante  
Café

PRECIO 44,00 €

## **MENÚ 14**

### **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 45,00 €

## **MENÚ 15**

### **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 46,00 €



## **MENÚ 16**

- Entremeses ibéricos de cebo
- Ensalada de gambones empanados en crujiente de trigo regada con vinagreta francesa de miel
- Tostón asado con patatas fritas

Canutillos de hojaldre rellenos de crema de chocolate con avellanas  
Rioja 2º año y blanco Frizzante  
Café

PRECIO 46,00 €

## **MENÚ 17**

- 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 48,00 €

## **MENÚ INFANTIL**

Lomo de cerdo, Huevos Fritos, Bacon y Patatas Fritas

Helado y Refresco

PRECIO 13,00 €