



HOTEL ALAMEDA

ALBA DE TORMES

(TELÉFONO 923300031)

MENUS PARA BANQUETES 2024

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 28,00 €

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 45,00 €

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 50,00 €

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 51,00 €

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 53,00 €

MENÚ INFANTIL

Lomo de cerdo, Huevos Fritos, Nuggets y Patatas Fritas

Helado y Refresco

PRECIO 13,00 €