



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 fritas

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

PRECIO 23,00 €

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 fritas
 - 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 3

- Ensalada de rulo de cabra a la parrilla, mango, piña, higos, nueces caramelizadas y mezcla de lechugas aliñada con vinagreta francesa de miel
 - 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 32,00 €

MENÚ 4

PARA COMPARTIR

Surtido de croquetas
(Jamón, boletus y cabrales)

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 33,00 €

MENÚ 5

PARA PICAR

- Ensalada de "Burrata de bufala", tomatitos, olivas negras, rucula y pesto rojo
 - Entremeses ibéricos de cebo

PLATOS PRINCIPALES

- Merluza al hojaldre con salsa de marisco
 - Cachopo asturiano

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

PRECIO 35,00 €

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

- Cachopo asturiano
- 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 37,00 €

MENÚ 7

- Risoto de gambones con parmesano
- Crujiente de merluza sobre salsa de espárragos verdes
 - Cachopo asturiano

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

PRECIO 39,00 €

MENÚ 8

- Entremeses Ibéricos de cebo
- Lomo de bacalao ali-oli gratinado
- Pluma ibérica con chutney de melocotón

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

PRECIO 40,00 €

MENÚ 9

PARA PICAR

- Entremeses ibéricos de cebo
 - Gambas al ajillo
- Ensalada Cesar de pollo crujiente, costrones, tomatitos, parmesano, mezcla lechugas y nuestra salsa cesar

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 42,00 €

MENÚ 10

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 43,00 €

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

- Ensalada de rulo de cabra a la parrilla, mango, piña, higos, nueces caramelizadas y mezcla de lechugas aliñada con vinagreta francesa de miel
 - Pulpo a la gallega

PLATOS PRINCIPALES

- Dorne 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 46,00 €

MENÚ 13

PARA PICAR

- Ensalada de "Burrata de bufala", tomatitos, olivas negras, rucula y pesto rojo
 - 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 52,00 €

MENÚ 14

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 53,00 €

MENÚ 15

- 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 55,00 €

MENÚ 16

- 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 56,00 €

MENÚ INFANTIL

Lomo de cerdo, Huevos Fritos, Nuggets y Patatas Fritas

Helado y Refresco

PRECIO 13,00 €