



GRAN HOTEL

*Bañeario
Puente Viego*

menú 1

Entrantes a compartir a centro de mesa

Selección de embutidos ibéricos de D.O Guijuelo, con aceite de Baena

(Jamón, lomo, salchichón, chorizo y morcón)

Ensalada de ventresca en escabeche con pimientos asados
y vinagreta de cebollino

*

Vol au vent de hojaldre casero relleno de centollo con langostinos
braseados sobre crema de cigalas

*

Sorbete de limón y sopa de piña natural

*

Timbal de secreto ibérico asado con manzana al Pedro Ximenez
con pak choi y vinagreta de frutos secos

*

Tarta de chocolate y naranja con helado cremoso de nata
en tulipa sobre crema inglesa

Bodega, Café, Cava y Chupito de Licor

Bodega: Tinto Cicerón Cr., Rosado Navarra, Blanco Verdejo

38 €

Menús de Grupos Navidad 2019





GRAN HOTEL

*Balneario
Puente Viego*

menú 3

Milhojas de langostinos y carpaccio de pulpo napado
con salsa de erizos de mar y sus esferas

*

Tronco de merluza del Cantábrico al horno con confitura
de tomate a la provenzal y patatas panaderas

*

Sorbete de limón con salsa de piña natural

*

Timbal de secreto ibérico asado con manzana al Pedro Ximenez
con pak choi y vinagreta de frutos secos

*

Brownie de chocolate con helado de tiramisú sobre crema inglesa
y galleta de almendra

Bodega, Café, Cava y Chupito de Licor

Bodega: Tinto Cicerón Cr., Rosado Navarra, Blanco Verdejo

41 €





GRAN HOTEL

*Balneario
Puente Viego*

menú 4

Empezamos compartiendo...

Rabas de calamar Cantabria y mini croquetas cremosas de ibéricos

*

Timbal de bacalao confitado con queso de cabra fundido y pimientos con su pilpil y chips de ajo

*

Sorbete de limón y sopa de piña natural

*

Carrillera de ternera estofada al vino de Borgoña con panaderas

*

Tarta de turrón con helado búlgaro de yogurt y frutos rojos en tulipa sobre crema inglesa

Bodega, Café, Cava y Chupito de Licor

Bodega: Tinto Cicerón Cr., Rosado Navarra, Blanco Verdejo

43 €





GRAN HOTEL

*Balneario
Puente Viego*

menú 5

Pastel de marisco con langostinos y salsa rosa

*

Ensalada de jamón ibérico y micuit de pato con vinagreta
de frutos secos a las trufas

*

Sorbete de limón y sopa de piña natural

*

A elegir:

Lomo de merluza del Cantábrico en salsa verde
con almeja fina y langostinos

ó

Lechazo asado en su jugo al estilo de castilla con panaderas y ensalada

*

Tarta de hojaldre y crema de mantequilla con helado de avellana
en tulipa sobre crema inglesa y salsa de frambuesas

Bodega, Café, Cava y Chupito de Licor

Bodega: Tinto Cicerón Cr., Rosado Navarra, Blanco Verdejo

46 €





GRAN HOTEL

*Balneario
Puente Viego*

menú 6

Para empezar...

Pastel de marisco con langostinos y salsa rosa

Rabas de calamar Cantabria y mini croquetas cremosas de ibéricos

*

Ensalada de linguini de sepia con pulpo y langostinos napado
con alioli de mango y crujiente de cebolleta

*

Sorbete de limón y sopa de piña natural

*

Taco de solomillo braseado con verduritas y graten de patata con salsa
de queso de Tresviso y Borgoña al gusto

*

Tarta de San Marcos con helado de Mantecado en tulipa sobre crema
inglesa y sopa de frambuesa

Bodega, Café, Cava y Chupito de Licor

Bodega: Tinto Cicerón Cr., Rosado Navarra, Blanco Verdejo

50 €





GRAN HOTEL

*Balneario
Puente Viego*

Menús de Grupos Navidad 2019

Condiciones generales

*Precios con IVA INCLUIDO

*Estos menús se ofrecerán en salones individuales

*Los menús no está contemplado la repetición de platos

*El menú nº 5, el 2º plato a elegir se ofrece para grupos de hasta 45 personas, confirmando la cantidad de cada plato 7 días antes del evento

*Consulte otra referencia a nuestra bodega

*Consulte nuestras condiciones de barra libre y de 1º copa en mesa

*Sala Burbujas (discoteca), con suplemento de 150,00€ (IVA incluido)

Reservas

942598061 / 659158681 ó eventos@balneariodepuenteviego.com

