



MENÚ 1

Entrantes al centro

Ensalada de queso, tomate y atún
Gambas en gabardina
Lomo adobado
Pastel de verduras

Plato Principal

Medallones de solomillo a la mostaza antigua
o
Mero en salsa de gambas

Postre

Profiteroles con sirope

Bebidas: Agua, vino y café

** Todos los platos de este menú llevan una guarnición de verduras naturales y patatas (cocidas, fritas o pochadas al gusto del comensal)*

Por cortesía del Hotel, tras la cena se servirá una copa de cava

21.50 €/persona

Servicio de barra libre: 3.50 € por persona y copa

IVA incluido



MENÚ 2

Entrantes al centro

Calamares a la andaluza
Ensalada mixta
Surtido de jamón y queso
Tortilla de chanquete

Plato Principal

Medallones de solomillo ibérico con salsa silvestre
o
Suprema de salmón al eneldo

Postre

Profiteroles con sirope, tarta de chocolate o tiramisú

Bebidas: Agua, vino y café

** Todos los platos de este menú llevan una guarnición de verduras naturales y patatas (cocidas, fritas o pochadas al gusto del comensal)*

Por cortesía del Hotel, tras la cena se servirá una copa de cava

27 €/persona

Servicio de barra libre: 3.50 €por persona y copa

IVA incluido



MENÚ 3

Entrantes al centro

Caña de lomo ibérico y queso
Gambas al ajillo
Ensalada de jamón y foie
Croquetas de bacalao

Plato Principal

Entrecot a la plancha
o
Lubina a la espalda

Postre

Profiteroles con sirope, tarta de chocolate, tiramisú o pan de Calatrava

Bebidas: Agua, vino y café

** Todos los platos de este menú llevan una guarnición de verduras naturales y patatas (cocidas, fritas o pochadas al gusto del comensal)*

Por cortesía del Hotel, tras la cena se servirá una copa de cava

32 €/persona

Servicio de barra libre: 3.50 € por persona y copa

IVA incluido