Felices Fiestas

DORMA

JUAN DE AUSTRIA

Distinguidos clientes

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Dorma Juan de Austria estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

En caso de estar interesados o tener alguna consulta, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Persona contacto: Sandra Catalina

E-mail: restauracion@dormajuandeaustria.com

Teléfono: 883 87 29 13

****

CONDICIONES GENERALES

• El número final de asistentes deberá comunicarse con 15 días de antelación, siendo este el mínimo garantizado a facturar.

FORMA DE PAGO

• 100 € en concepto de señal para formalizar la reserva.
• El importe restante deberá abonarse 7 días antes del evento.

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE)1169/2011. Si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.

Comida de Navidad

APERITIVOS

Tostada crujiente con boquerón aliñado y olivada de aceituna negra.
Cono de atún marinado con mayonesa de soja
Nuestra tradicional croqueta de jamón ibérico
Crema suave de pollo de corral con foie gras.

ENTRANTE

Sopa de cigalas con mejillones de roca y picatostes de Centeno

SEGUNDOS PLATOS

Lomo de corvina con endivia confitada y aceite de pimentón de La Vera
Lingote de cordero churro asado, acompañado de crema de coliflor y jugo reducido de su asado

POSTRE

Bizcocho ligero de limón con paté de almendras y mermelada de violetas
&
Dulces Navideños

★

BODEGA

Vino Blanco Verdejo Monólogo D.O Rueda
Vino Tinto Roble Monólogo D.O Ribera del Duero
Refrescos, cervezas
Cava Freixenet
Agua mineral
Café ó infusión

67€

Comida Año Nuevo

APERITIVOS AL CENTRO

Tartaleta de ensaladilla de gambas al ajillo
Canapé de sardina ahumada sobre hummus de curcuma
Pan bao de costilla asada con salsa barbacoa y pepinillo encurtido
Gambón crujiente acompañado de mayonesa de hoisin

ENTRANTE

Ensalada de escarola con bacalao confitado, granada fresca y vinagreta de tomate concassé

SEGUNDOS PLATOS

Rodaballo a la meunière con champiñones y alcaparras
Meloso de ternera cocinado a baja temperatura, acompañado de patata mortero y tomillo limón.

POSTRE

Tarta fría de pera, membrillo y anís, acompañada de sorbete de mango
&
Dulces Navideños

BODEGA

Vino Blanco Verdejo Monólogo D.O Rueda
Vino Tinto Roble Monólogo D.O Ribera del Duero
Refrescos, cervezas
Cava Freixenet
Agua mineral
Café ó infusión

72€

Comida de Reyes

APERITIVOS

Crema suave de calabaza con lascas de bacalao confitado
Croqueta de queso castellano con compota de uvas
Bombón de foie gras con membrillo asado

ENTRANTE

Ensalada de cogollos y salmón ahumado con aliño de yogur y eneldo

SEGUNDO PLATO

Presa de cerdo ibérico con salsa de pimientos del piquillo asados y vainas verdes.

POSTRE

Roscón de Reyes
&
Dulces Navideños

★

BODEGA

Vino Blanco Verdejo Monólogo D.O Rueda
Vino Tinto Roble Monólogo D.O Ribera del Duero
Refrescos, cervezas
Cava Freixenet
Agua mineral
Café ó infusión

50€

DORMA

JUAN DE AUSTRIA