



## Información 2018

Hostería de San Miguel, les ofrece **Exclusividad** de sus instalaciones.

### Todos los Menús Incluyen:

- Degustación Gratuita para los Novios\*
- Se repite de todos los cubiertos, sin variación del precio excepto de Langosta y Bogavante
- Doble Copa de Vino
- Copa de Balón en Servicio de Barra Libre y Tickets
- Disponemos de Menús Infantiles, Vegetarianos y Dietas Especiales
- IVA Incluido
- Elección Mantelería Blanca/Amarilla
- Funda Sillas Blanca/Granate
- Servilletas tamaño 60 x 60
- Vitola con Logo Hostería en Servilletas
- Toallitas Húmedas tela/algodón calientes en invierno y frías en verano
- Servicio personal de Guardarropía, Limpieza de Aseos y Reposición de Amenities durante todo el evento
- Proyector y equipo de audio.

Disponemos de una **Carta de Maridaje** a disposición de los Novios.

Posibilidad de visitar nuestra cocina, en la cual se elaboran todos los platos servidos a excepción de los postres.

\*Estos Menús están confeccionados para bodas de más de 75 invitados adultos.

Otras opciones consultar.



## Obsequios y Promociones 2018

- **Habitación de Hotel\***

Obsequio de habitación para el día y la noche de bodas en el Hotel AC Palencia.  
Este Hotel dispone de precios especiales para sus invitados.

- **Autobús 2018\***

Un autobús de 55 plazas para banquetes de hasta 125 invitados adultos  
Dos autobuses para bodas de más de 125 invitados adultos  
Ruta incluida: Palencia – Piña de Campos – Palencia  
Rutas cercanas, incremento de 30€ más IVA. Otras rutas consultar

- **Decoración floral, presidencia y mesas del banquete con flores naturales**
- **Diseño e impresión del protocolo y las minutas**
- **Candy Bar**  
Durante el servicio de Barra Libre
- **Isla de Cava**  
Consta de 8 botellas de Cava, durante el Cóctel
- **Mesa con limonadas**  
Durante el Cóctel
- **Ceremonia Civil, organización y decoración sin cargo**



## Organización y Fechas Básicas

### Horario Servicio de Banquetes:

- Almuerzo: De 14:30 hasta 20:00 horas
- Cena: De 21:00 hasta 4:00 horas
  
- **El menú definitivo**  
Debe ser elegido como mínimo un mes antes de la celebración de la boda.
  
- **La lista de invitados definitiva**  
Se entregará 7 días antes del banquete. Hostería de San Miguel les facilitará la información correspondiente para que puedan organizar las mesas y la lista de comensales.  
Cualquier variación del montaje de las mesas deberá notificarse con una **antelación mínima de 48 horas**, para una correcta organización del banquete.

## Formas de Pago

Consultar



## Servicios Complementarios

- **Bodegón de Quesos**

Surtidos de quesos europeos, Frutos Secos, Mermeladas, membrillo  
Crackers ingleses y Panes artesanales variados

- **Estación de Cervezas Artesanales**

Selección de Cervezas Artesanales de la provincia de Palencia  
40 Unidades

- **Barra Degustación de Coctelería Original**

Este servicio se realiza durante el cóctel de Bienvenida  
Montaje y decoración  
1 hora de coctelero profesional  
50 cócteles servidos en vaso de coctelería  
Cosmopolitan, Sex on de Beach, White Lady y San Miguel

- **El Rincón del Mojito**

Incluye 100 mojitos y Barman.

- **Jamón cortado a cuchillo**

Incluye una pieza de Jamón Ibérico  
para 80-100 personas aprox. y cortador  
\*Suplemento 2ª pieza 550€

- **Especiales media tarde / Madrugada**

1 Jamón entero más dos quesos  
Bebida (refrescos, cerveza y vinos)  
Tiempo estimado 30 minutos

- **Mesa de Salados**

Palomitas, Nachos,  
Frutos Secos, Patatas Fritas,...

- **Mignardises**

Pequeños Bocados Dulces para 100 invitados

- **Sushi Corner**

Incluye 100 unidades, SushiChef  
Preparación al instante



## Celebración de Ceremonia Civil

Hostería de San Miguel cuenta con **permiso legal** para la celebración de **ceremonias civiles**, así como con rincones especiales en nuestras instalaciones que se adaptan a las distintas climatologías y necesidades de nuestros clientes.

- Podrán elegir entre el jardín (exterior) y el salón “El Trillo” (interior)
- Centro de Flores Naturales
- Decoración con Velas
- Sillas vestidas
- Alfombra Roja
- Maestro de Ceremonias
- Sonido para Ceremonia  
Altavoces y micrófono  
Mesa de audio y Técnico

### Horario Ceremonia.

#### Viernes

- Almuerzo: 13:30 horas
- Cena 20:00 horas

#### Sábado

- Almuerzo 13:30 horas
- Cena 20:30 horas

**Información y Reservas** (de lunes a sábado de 10:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 horas)

T. Fijo: 979 153 063 T. Móvil: 665 205 907

Correo electrónico: [info@hosteriadesanmiguel.com](mailto:info@hosteriadesanmiguel.com)

Web: [www.hosteriadesanmiguel.com](http://www.hosteriadesanmiguel.com)

### Visitas a la Hostería

Sábados de 11:00h a 14:00h y de 17:00h a 20:00h.

**Se recomienda concertar cita.**



## Información adicional al Servicio de Banquete

Hostería de San Miguel les informa de que una vez comience el servicio de almuerzo o cena, en ningún momento este podrá ser interrumpido por ningún motivo que no sea de fuerza mayor.

Las proyecciones, los regalos, etc., se recomienda dejarlas para el final del mismo puesto que de lo contrario no podemos garantizar que los diferentes platos salgan en óptimas condiciones de cocción y temperatura.

### Servicio de almuerzo o cena para el personal externo\*

(wedding planner, imagen y sonido,...)

#### Opción 1:

##### **Bocadillo:**

- Ibéricos
- Pepito de Ternera

Incluye Iva y Bebida

#### Opción 2:

##### **Menú:**

1º Plato: a elegir entre:

- Revuelto de Setas y Hongos o
- Fritos de la Casa o
- Espárragos con Salmón Marinado

2º Plato: a elegir entre\*\*:

- Pescado o
- Carne

Incluye Iva, Bebida, Postre y Café

\*Imprescindible contratar mínimo una semana antes

\*\* Los que se sirvan en el banquete



## Cóctel de Bienvenida 1

Surtido de Chupitos

(Salmorejo, Melón, Gazpacho, Sandía)

Crujiente de Langostino

Miniaturas de Pato a la Naranja y de Pularda con Queso

Cigarritos de Huevo con Chorizo

Pirulí de Conejo Confitado

Bombitas de Morcilla

Monederos rellenos de verduras

Dátiles envueltos en Crujiente de Bacon

Bolitas de Melón con Jamón de Pato

Auténticas Tortillitas de Camarones

Gamba en Crujiente de Patata

### Cucharitas

Pulpo a la Gallega con Crema de Patata

Carpaccio de Bacalao con Kiwi y Mango

Queso Fresco con Mermelada de Tomate

Croquetitas de Queso Azul

Bolitas de Queso de Cabra con Cobertura de Pistacho

Bolitas de Foie y turrón con Almendras

Migas de Perdiz Escabechada

Bolitas de Boletus

### Tostas

Micuit de Pato con Pan de Pasas

Pudín de Centollo y Gambas

Pudín de Cabracho

Tartaleta de Champiñón y Bechamel

Volovanes de Huevo y Bonito

### Bebidas:

Copa de Cava con Macedonia de Frutas,

Vino Tinto Ribera de Duero, Rosado de Cigales,

Blanco de Rueda, Cerveza con y sin alcohol, Vinos Finos

Sidra Natural, Vermú Rojo y Blanco, Refrescos y Zumos

**Duración aprox. 45 min**



## Cóctel de Bienvenida 2

Tosta de Morcilla de Fuenteandrino,  
de Gulas y Gambas

Bolitas de Melón con Jamón de Pato

Bocaditos de Chistorra de Albizu

Croquetas de Boletus

y de Txangurro

Olivas Aliñadas con Hierbas

Salmón Marinado

Cucharitas de Mejillón de Roca en Escabeche

Envuelto de Salmón Ahumado con Dátil

### **Bebidas:**

Copa de Cava con Macedonia de Frutas

Vino Tinto Ribera de Duero, Rosado de Cigales,

Blanco de Rueda

Cerveza con y sin alcohol

Vinos Finos

Sidra Natural

Vermú Rojo y Blanco

Refrescos

Zumos

Duración aprox. 20 min





## Nuestro Aperitivo de Bienvenida

Incluido en los Menús de Promoción TD y Almuerzos

Tostas de Revuelto de Bacalao,  
de Gulas

de Setas y Hongos  
de Morcilla con Pasas y Piñones  
y de Pastel de Cabracho

Cucharitas de Pulpo a la Gallega,  
de Lomos de Salmón,

de Migas de Perdiz  
y de Carpaccio de Bacalao

Monederos Vegetales  
Melón con Jamón de Pato

Micuit con Pan de Pasas  
Dátiles con Bacon

Crujiente de Langostinos

Vino Tinto, Blanco, Cerveza, Vermú y Refrescos

Duración aprox. 30 min

## Recena Menú Todo el Día 2018\*

Minibaguette Frías de Ibéricos  
(Jamón, Salchichón, Lomo, Chorizo y Queso)

Minichapatas Calientes  
(Tortilla, Chistorra y Queso con Bacon)

Brochetas de Frutas  
Perritos y Minihamburguesas\*\*  
De Buey, de Chipirón y de Verduras

\*1 hora antes de finalizar la Música. No incluye bebida.

\*\*Suplemento de 3€ por persona, mínimo 50 personas



## Fin de Fiesta

### DJ 2 horas

Servicio de Almuerzo	Salón “El Trillo”	hasta 20:00 horas
	Patio de Carros	hasta 20:00 horas
	Carpa (Cuando no haya servicio de cena)	
Servicio de Cena	Salón “El Trillo”	hasta 04:00 horas
	Carpa	hasta 02:00 horas

### Disco Music\* Salón “El Trillo”

\* Esta opción solo es posible en el “Salón El Trillo”, no pudiéndose realizar ni en el jardín ni en la carpa. Se celebra el baile sin Pinchadiscos y se realiza a través de un ordenador, el cliente puede, mediante memoria usb, traer su propia música así como contratar, en este mismo salón, Barra Libre y/o Tickets de Consumición.

La hora máxima de salida en Servicio de Cena son las 04:00 horas.

En estos precios se incluye la tasa de la Sociedad General de Autores y Editores.

Si desean traer su propio Grupo musical o Dj deberán encargarse directamente del personal y equipos necesarios, informando de tiempos de montaje y desmontaje. En este caso el importe correspondiente al Canon de la Sgae debe ser abonado.



## Barra Libre

### Ginebra

Beefeater  
MG  
Gordons  
Larios  
Bombay  
Seagram's

### Vodka

Eristof  
Esmirnof  
Absolut

### Whisky

Cutty Sark  
J.B.  
Ballantines  
Four Roses  
White Label

### Ron

Bacardí  
Havana 3 años  
Cacique  
Brugal  
Barceló

Precio por invitado, excluidos los niños:

2 Horas

3 Horas

## Ticket de Consumición

Refresco

Licores, Whisky, Ron, Ginebras y Combinados

Ginebras y Ron Premium

Todas las consumiciones tanto en la barra libre como con tickets de consumición se sirven en **copa de balón**.



## Menús para los Peques

### Frozen

Entremeses Fríos y Calientes

\*\*\*

Langostinos

\*\*\*

Escalope Milanesa  
con Patatas Fritas

\*\*\*

Postre Tarta y Helado

### Minions

Entremeses Fríos y Calientes

\*\*\*

Langostinos

\*\*\*

Chuletillas de Lechazo  
con Patatas Fritas

\*\*\*

Postre Tarta y Helado

### Ladybug

Fritos Variados

\*\*\*

Escalopes Milanesa  
con Patatas Fritas

\*\*\*

Postre Tarta y Helado

### Patrulla Canina

Macarrones, Croquetas y Rabas

\*\*\*

Filete de Lomo  
con Patatas Fritas

\*\*\*

Postre Tarta y Helado



# Menús

# Promoción



## Menú Promoción Viernes 2018\*

### Cóctel de Bienvenida 2

#### Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo

Tosta de Morcilla de Fuenteandrino, de Gulas y Gambas, Bolitas de Melón con Jamón de Pato,  
Bocaditos de Chistorra de Albizu, Croquetas de Boletus y de Txangurro,  
Olivas Aliñadas con Hierbas, Salmón Marinado, Cucharitas de Mejillón de Roca en Escabeche,  
Envuelto de Salmón Ahumado con Dátil

#### Ensalada Templada de Langostinos, Pulpo y Carabineros con Mango y Vinagreta de Frutos Secos

\*\*\*\*\*

#### Merluza de la Hostería

\*\*\*\*\*

#### Sorbete de Helado de Limón al Cava

\*\*\*\*\*

#### Lechazo Asado de Castilla con Ensalada

\*\*\*\*\*

#### Tarta de San Miguel con Helado de Vainilla de Madagascar

### Bodega:

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Espumoso D.O. Cava

Agua, Café de Colombia y Licores de Frutas

**\*Incluye 2 horas de Disco Music y Barra Libre**



## Menú Promoción Almuerzo 1

Válido para todos los Sábados del año en horario de Almuerzo

Aperitivo de Bienvenida

Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo

Tostas de Revuelto de Bacalao, de Gulas, de Setas y Hongos, de Morcilla con Pasas y Piñones y de Pastel de Cabracho  
Cucharitas de Pulpo a la Gallega, de Lomos de Salmón, de Migas de Perdiz y de Carpaccio de Bacalao  
Monederos Vegetales, Melón con Jamón de Pato, Micuit con Pan de Pasas, Dátiles con Bacon y Crujiente de Langostinos

Langostinos a la Parrilla con Salsa Escocesa

\*\*\*\*\*

Mero al Horno con Pisto de Verduritas

\*\*\*\*\*

Sorbete de Helado de Limón al Cava

\*\*\*\*\*

Lechazo Asado de Castilla con Ensalada

\*\*\*\*\*

Tarta de la Hostería con Helado de Turrón

### Bodega:

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Espumoso D.O. Cava

Agua, Café de Colombia y Licores de Frutas

**\*Incluye 2 horas de Disco Music**



## Menú Promoción Almuerzo 2

Válido para todos los Sábados del año en horario de Almuerzo

### Aperitivo de Bienvenida

#### Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo

Tostas de Revuelto de Bacalao, de Gulas, de Setas y Hongos, de Morcilla con Pasas y Piñones  
y de Pastel de Cabracho  
Cucharitas de Pulpo a la Gallega, de Lomos de Salmón, de Migas de Perdiz y de Carpaccio de Bacalao  
Monederos Vegetales, Melón con Jamón de Pato, Micuit con Pan de Pasas, Dátiles con Bacon  
y Crujiente de Langostinos

### Salpicón de Marisco

\*\*\*\*

### Lingote de Bacalao con Pisto Manchego

\*\*\*\*

### Sorbete de Helado de Limón al Cava

\*\*\*\*

### Lechazo Asado de Castilla con Ensalada

\*\*\*\*

Tarta de Hojaldre con Crema y Yema Tostada  
con Helado de Vainilla Choc & Cookies

### Bodega:

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Espumoso D.O. Cava

Agua, Café de Colombia y Licores de Frutas

**\*Incluye 2 horas de Disco Music**





## Menú Promoción Todo el Día 2018

Banquetes celebrados entre el 1 de Octubre y el 31 de Mayo (otras fechas consultar)

### Aperitivo de Bienvenida

Tostas de Revuelto de Bacalao, de Gulas, de Setas y Hongos, de Morcilla con Pasas y Piñones  
y de Pastel de Cabracho  
Cucharitas de Pulpo a la Gallega, de Lomos de Salmón, de Migas de Perdiz y de Carpaccio de Bacalao  
Monederos Vegetales, Melón con Jamón de Pato, Micuit con Pan de Pasas, Dátiles con Bacon  
y Crujiente de Langostinos

### Ensalada Templada de Bacalao con Berberechos y Mermelada de Tomate

\*\*\*\*

### Bogavante del Cantábrico (Medio)

\*\*\*\*

### Mero al Horno Sobre Hojaldre con Salsa de Setas y Hongos

\*\*\*\*

### Sorbete de Helado de Limón al Cava

\*\*\*\*

### Lechazo Asado de Castilla con Ensalada Verde

\*\*\*\*

### Tarta de Hojaldre con Crema y Yema Tostada con Helado de Mango

#### Bodega:

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Espumoso D.O. Cava

Agua, Café de Colombia y Licores de Frutas

Incluye:

Disco Music (4 horas)

Barra Libre (4 horas)

Jamón Ibérico al Corte

Recena a las 22:00h.



# Menús

# Recomendados



## Entre Uvas y Naranjos

### Cóctel de Bienvenida 2

Tosta de Morcilla de Fuenteandrino, de Gulas y Gambas, Bolitas de Melón con Jamón de Pato,  
Bocaditos de Chistorra de Albizu, Croquetas de Boletus y de Txangurro,  
Olivas Aliñadas con Hierbas, Salmón Marinado, Cucharitas de Mejillón de Roca en Escabeche,  
Envuelto de Salmón Ahumado con Dátil

\*\*\*\*\*

### Langostinos a la Parrilla con Salsa Escocesa (5 Langostinos Pelados)

\*\*\*\*\*

### Lubina Salvaje al Horno sobre Puerros y Salsa de Cítricos

\*\*\*\*\*

### Pausa Fría

\*\*\*\*\*

### Lechazo Asado de Castilla con Ensalada

\*\*\*\*\*

### Tarta de San Miguel con Helado de Pistacho

#### Bodega:

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava, Café de Colombia y Licores de Frutas



## MadreSelva

### Cóctel de Bienvenida 2

Tosta de Morcilla de Fuenteandrino, de Gulas y Gambas, Bolitas de Melón con Jamón de Pato,  
Bocaditos de Chistorra de Albizu, Croquetas de Boletus y de Txangurro,  
Olivas Aliñadas con Hierbas, Salmón Marinado, Cucharitas de Mejillón de Roca en Escabeche,  
Envuelto de Salmón Ahumado con Dátil

\*\*\*\*\*

### Gazpacho Andaluz sobre Centollo de Isla

\*\*\*\*\*

### Rape al Horno con Gambas al Armañac

\*\*\*\*\*

### Pausa Fría

\*\*\*\*\*

### Medallones de Solomillo de Buey al PX y Alcachofas Salteadas

\*\*\*\*\*

### Tarta de Villasirga con Helado de Avellana

#### Bodega:

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava, Café de Colombia y Licores de Frutas



## Hojas de Higuera

### Cóctel de Bienvenida 2

Tosta de Morcilla de Fuenteandrino, de Gulas y Gambas, Bolitas de Melón con Jamón de Pato,  
Bocaditos de Chistorra de Albizu, Croquetas de Boletus y de Txangurro,  
Olivas Aliñadas con Hierbas, Salmón Marinado, Cucharitas de Mejillón de Roca en Escabeche,  
Envuelto de Salmón Ahumado con Dátil

### Ensalada de Jamón de Pato con Virutas de Foie y Vinagreta de Mostaza Antigua

\*\*\*\*\*

### Merluza de la Hostería

\*\*\*\*\*

### Pausa Fría

\*\*\*\*\*

### Lechazo Asado de Castilla con Ensalada

\*\*\*\*\*

### Tarta de Hojaldre con Nata y Piñones con Helado de Yogur Griego con Miel

#### **Bodega:**

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Espumoso D.O. Cava

Café de Colombia y Licores de Frutas



## Musgo Blanco

### Cóctel de Bienvenida 2

Tosta de Morcilla de Fuenteandrino, de Gulas y Gambas, Bolitas de Melón con Jamón de Pato,  
Bocaditos de Chistorra de Albizu, Croquetas de Boletus y de Txangurro,  
Olivas Aliñadas con Hierbas, Salmón Marinado, Cucharitas de Mejillón de Roca en Escabeche,  
Envuelto de Salmón Ahumado con Dátil

### Bogavante del Cantábrico (Medio)

Con Salsas Tártara, Rosa, Vinagreta y Mahonesa

\*\*\*\*\*

### Lingote de Bacalao con Pisto Manchego

\*\*\*\*\*

### Pausa Fría

\*\*\*\*\*

### Lechazo Asado de Castilla con Ensalada

\*\*\*\*\*

### Mouse de Frutas del Bosque con Helado de Mandarina

#### Bodega:

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava, Café de Colombia y Licores de Frutas



## Verbena

### Cóctel de Bienvenida 2

Tosta de Morcilla de Fuenteandrino, de Gulas y Gambas, Bolitas de Melón con Jamón de Pato,  
Bocaditos de Chistorra de Albizu, Croquetas de Boletus y de Txangurro,  
Olivas Aliñadas con Hierbas, Salmón Marinado, Cucharitas de Mejillón de Roca en Escabeche,  
Envuelto de Salmón Ahumado con Dátil

### Saco de Txangurro y Verduras Asadas con Vinagreta de Mostaza

\*\*\*\*\*

Lubina Asada al Horno con Cama de Patata y Berza

Acompañado de Ali-Oli ligera

\*\*\*\*\*

Pausa Fría

\*\*\*\*\*

Lechazo Asado de Castilla con Ensalada

\*\*\*\*\*

Tarta Selva Blanca  
con Helado de Dulce de Leche

### Bodega:

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava, Café de Colombia y Licores de Frutas



## Lavanda

### Cóctel de Bienvenida 2

Tosta de Morcilla de Fuenteandrino, de Gulas y Gambas, Bolitas de Melón con Jamón de Pato,  
Bocaditos de Chistorra de Albizu, Croquetas de Boletus y de Txangurro,  
Olivas Aliñadas con Hierbas, Salmón Marinado, Cucharitas de Mejillón de Roca en Escabeche,  
Envuelto de Salmón Ahumado con Dátil

Ensalada de Bogavante con Tartare de Aguacate,  
Salsa Mamia, Pepino y Curry

\*\*\*\*\*

Suprema de Merluza a la Sidra

\*\*\*\*\*

Pausa Fría

\*\*\*\*\*

Lechazo Asado de Castilla con Ensalada

\*\*\*\*\*

Tarta de Hojaldre con Crema y Yema Tostada  
con Helado de Fresa

### Bodega:

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava, Café de Colombia y Licores de Frutas





## Girasoles en Verano

### Cóctel de Bienvenida 1

#### Jamón Ibérico al Corte

Surtido de Chupitos (Salmorejo, Melón, Gazpacho, Sandía), Crujiente de Langostino, Miniaturas de Pato a la Naranja y de Pularda con Queso, Cigarritos de Huevo con Chorizo, Piruli de Conejo Confitado, Bombitas de Morcilla, Monederos rellenos de verduras, Dátiles envueltos en Crujiente de Bacon, Bolitas de Melón con Jamón de Pato, Auténticas Tortillitas de Camarones, Gamba en Crujiente de Patata  
**Cucharitas.** Pulpo a la Gallega con Crema de Patata, Carpaccio de Bacalao con Kiwi y Mango Queso Fresco con Mermelada de Tomate, Croquetitas de Queso Azul Bolitas de Queso de Cabra con Cobertura de Pistacho, Bolitas de Foie y turrón con Almendras Migas de Perdiz Escabechada, Bolitas de Boletus  
**Tostas.** Micuit de Pato con Pan de Pasas, Pudín de Centollo y Gambas, Pudín de Cabracho Tartaleta de Champiñón y Bechamel, Volovanes de Huevo y Bonito

#### Salpicón de Marisco en Salsa Vinagreta

(Colas de Langostinos, Gambas, Rape y Cigala Entera)

\*\*\*\*\*

#### Lomos de Rodaballo con Salsa Almendrine

\*\*\*\*\*

#### Pausa Fría

\*\*\*\*\*

#### Confit de Pato al Melocotón sobre Salsa de Frambuesa

\*\*\*\*\*

#### Canutillos de Hojaldre con Crema Caliente y Helado de Vainilla Choc y Cookies

#### Bodega:

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava, Café de Colombia y Licores de Frutas



## Té Verde

### Cóctel de Bienvenida 1

#### Jamón Ibérico al Corte

Surtido de Chupitos (Salmorejo, Melón, Gazpacho, Sandía), Crujiente de Langostino, Miniaturas de Pato a la Naranja y de Pularda con Queso, Cigarritos de Huevo con Chorizo, Pirulí de Conejo Confitado, Bombitas de Morcilla, Monederos rellenos de verduras, Dátiles envueltos en Crujiente de Bacon, Bolitas de Melón con Jamón de Pato, Auténticas Tortillitas de Camarones, Gamba en Crujiente de Patata

**Cucharitas:** Pulpo a la Gallega con Crema de Patata, Carpaccio de Bacalao con Kiwi y Mango  
Queso Fresco con Mermelada de Tomate, Croquetitas de Queso Azul  
Bolitas de Queso de Cabra con Cobertura de Pistacho, Bolitas de Foie y turrón con Almendras  
Migas de Perdiz Escabechada, Bolitas de Boletus

**Tostas:** Micuit de Pato con Pan de Pasas, Pudín de Centollo y Gambas, Pudín de Cabracho  
Tartaleta de Champiñón y Bechamel, Volovanes de Huevo y Bonito

### Ensalada de Salmón y Langostinos con Vinagreta de Tomate y Aceite de Albahaca

\*\*\*\*

### Lubina Salvaje al Horno con Setas y Hongos

\*\*\*\*

### Pausa Fría

\*\*\*\*

### Medallones de Solomillo de Ternera con Manzanitas y Salsa de Foie

\*\*\*\*

### Tarta Saint Honoré con Helado de Nuez Caramelizada

#### Bodega:

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava, Café de Colombia y Licores de Frutas



## Flores Blancas

### Cóctel de Bienvenida 1

Surtido de Chupitos (Salmorejo, Melón, Gazpacho, Sandía), Crujiente de Langostino, Miniaturas de Pato a la Naranja y de Pularda con Queso, Cigarritos de Huevo con Chorizo, Pirulí de Conejo Confitado, Bombitas de Morcilla, Monederos rellenos de verduras, Dátiles envueltos en Crujiente de Bacon, Bolitas de Melón con Jamón de Pato, Auténticas Tortillitas de Camarones, Gamba en Crujiente de Patata

**Cucharitas.** Pulpo a la Gallega con Crema de Patata, Carpaccio de Bacalao con Kiwi y Mango Queso Fresco con Mermelada de Tomate, Croquetitas de Queso Azul Bolitas de Queso de Cabra con Cobertura de Pistacho, Bolitas de Foie y turrón con Almendras Migas de Perdiz Escabechada, Bolitas de Boletus

**Tostas.** Micuit de Pato con Pan de Pasas, Pudín de Centollo y Gambas, Pudín de Cabracho Tartaleta de Champiñón y Bechamel, Volovanes de Huevo y Bonito

### Ensalada Templada de Langostinos, Pulpo y Carabineros con Mango y Vinagreta de Frutos Secos

\*\*\*\*\*

### Medallones de Rape Negro Empiñonado

\*\*\*\*\*

### Pausa Fría

\*\*\*\*\*

### Lechazo Asado de Castilla con Ensalada

\*\*\*\*\*

### Mousse de Frutas del Bosque con Helado de Vainilla de Madagascar

#### Bodega:

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava, Café de Colombia y Licores de Frutas



## En Una Nube

### Cóctel de Bienvenida 1

Surtido de Chupitos (Salmorejo, Melón, Gazpacho, Sandía), Crujiente de Langostino, Miniaturas de Pato a la Naranja y de Pularda con Queso, Cigarritos de Huevo con Chorizo, Pirulí de Conejo Confitado, Bombitas de Morcilla, Monederos rellenos de verduras, Dátiles envueltos en Crujiente de Bacon, Bolitas de Melón con Jamón de Pato, Auténticas Tortillitas de Camarones, Gamba en Crujiente de Patata

**Cucharitas.** Pulpo a la Gallega con Crema de Patata, Carpaccio de Bacalao con Kiwi y Mango Queso Fresco con Mermelada de Tomate, Croquetitas de Queso Azul Bolitas de Queso de Cabra con Cobertura de Pistacho, Bolitas de Foie y turrón con Almendras Migas de Perdiz Escabechada, Bolitas de Boletus

**Tostas.** Micuit de Pato con Pan de Pasas, Pudín de Centollo y Gambas, Pudín de Cabracho Tartaleta de Champiñón y Bechamel, Volovanes de Huevo y Bonito

### Mariscada al Gusto

(4 Langostinos, 1 Nécora, 100 gr. Camarones, 100 gr. Percebes)

\*\*\*\*\*

### Lubina Salvaje al Horno sobre Puerros y Salsa de Cítricos

\*\*\*\*\*

### Pausa Fría

\*\*\*\*\*

### Medallones de Solomillo de Ternera con Manzanitas y Salsa de Foie

\*\*\*\*\*

### Tarta de La Hostería con Helado de Chocolate

#### Bodega:

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava , Café de Colombia y Licores de Frutas



# Nuestros

# Platos

Usted puede confeccionar su propio menú.

Los menús personalizados tienen un precio base de 20€ por persona.

A este importe debe añadirse el valor de los platos elegidos de entre los siguientes:

Cóctel, Entrante, Pescado, Sorbete, Carne y Postre

\*A partir del 1 de Noviembre, como todos los años, les informaremos de nuestros nuevos platos para el 2018







## Pescados

Suprema de Merluza a la Sidra	22,00
Medallones de Rape Negro Empiñonado	24,00
Mero al Horno Sobre Hojaldre con Salsa de Setas y Hongos	18,00
Lomos de Rodaballo con Salsa Almendrine	22,00
Merluza “de la Hostería” (Rellena de Marisco)	20,00
Merluza Asada al Horno con Cama de Cebolletas Tiernas a la Crema	22,00
Lomos de Mero al Horno sobre Pisto de Verduritas	20,00
Lubina Salvaje al Horno con Setas y Hongos	22,00
Taco de Salmón Noruego con Caldo de Tomate	16,00
Lubina Salvaje al Horno sobre Puerros y Salsa de Cítricos	22,00
Lingote de Bacalao con Pisto Manchego	20,00
Lubina Asada al Horno con Cama de Patata y Berza Acompañado de Ali-Oli Ligero	22,00
Rape al Horno con Gambas al Armañac	22,00
Bacalao Confitado Sobre Nido de Ajos Tiernos	24,00





## Carnes

Lechazo Asado de Castilla “Especialidad de la Hostería”	18,00
Paletilla de Lechal Asada con Patatas Panadera	22,00
Medallones de Solomillo de Buey al Pedro Ximénez y Alcachofas Salteadas	22,00
Solomillo de Ternera al Foie con Salsa de Uvas	26,00
Confit de Pato al Melocotón sobre Salsa de Frambuesa	22,00
Medallones de Solomillo de Ternera con Manzanitas y Salsa de Foie	24,00
Solomillo de Buey con Ragut de Setas Silvestres y Patatas Parisien	24,00

## Sorbetes

de Helado de Limón al Cava	8,00
de Frambuesa	8,00
de Manzana Verde	8,00
de Mandarina	8,00
de Piña	8,00
de Limón y Menta	8,00
de Mango	8,00
de Helado de Limón al Cava con Orujo de Lantadilla	8,00
de Mojito	10,00
de Gin-Tonic	10,00



## Tartas

Tarta de la Hostería “Especialidad” (no presentación)

Tarta de Hojaldre con Crema y Yema Tostada

Tarta de Hojaldre con Nata y Piñones

Tarta Selva Blanca

Canutillos de Hojaldre con Crema Caliente (Suplemento 3€)

Mousse de Café con Nata y Miel

Mousse de Frutas del Bosque

Tarta San Marcos

Tarta de Villasirga

Trufas del Rey (Suplemento 3€)

Tarta de Trufa con Naranja Confitada

Tarta Saint-Honoré (no presentación) (Suplemento 3€)

Tarta de Tiramisú

Canutillos de Arroz con Leche y Mousse de Canela (no presentación) (Suplemento 3€)

