



S  
HM  
HOSTERIA  
SAN MIGUEL



# 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



## Entrantes

Surtido de Ibéricos (D.O. Guijuelo)  
Cecina de León con Aceite de Trufa y Foie Frito  
Saco de Txangurro y Verduras Asadas con Vinagreta de Mostaza  
Terrina de Foie Sobre Compota de Manzana y Mango  
Timbal de Ahumados con Pimientos de Torquemada  
Rollito de Cecina y Foie con Culie de Frambuesa  
Atadillo de Espárragos de Tudela “La Catedral” con Salmón Marinado  
Pastel de Cabracho Sobre Salsa de Pimientos del Piquillo  
Gazpacho Andaluz sobre Centollo de Isla  
Espárragos Blancos de Tudela en Hojaldre con Salsa de Crema Bechamel  
Hojaldre de Perdiz Toledana Estofada  
Terrina de Foie Micuit con Teja Agridulce y Puré de Peras

## Ensaladas

De Pavo Escabechado con Melón y Brotes Tiernos con Crema de Módena  
De Jamón de Pato con Virutas de Foie y Vinagreta de Mostaza Antigua  
Templada de Bacalao con Berberechos y Mermelada de Tomate  
De Langosta y Rape con Vinagreta de Manzana y Piñones  
De Bogavante con Tartare de Aguacate, Salsa Mamia, Pepino y Curry  
De Salmón y Langostinos con Vinagreta de Tomate y Aceite de Albahaca  
Templada de Langostinos, Pulpo y Carabineros con Mango y Vinagreta de Frutos Secos



## Mariscos\*

### Vieira al Horno

Salpicón de Marisco en Salsa Vinagreta (Colas de Langostinos, Gambas, Rape y Cigala entera)

Bogavante del Cantábrico Entero a la Parrilla (500 gr. aprox.)

Langostinos (4 uds.) y Cigala Entera

Marisco del Cantábrico (4 Langostinos, 1 Cigala y 1 Nécora)

Centollo de Isla

Langostinos Flambeados al Horno (5 uds.)

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

Consta de 2 Platos: 1 con los Langostinos Flambeados y otro con la Nécora, los Camarones y Percebes sobre Hojas de Roble

Langosta del Cantábrico (500 gr. aprox.)

Salpicón de Bogavante aderezado con Vinagreta de Pasas y Frutos secos

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

Bogavante del Cantábrico (Medio) Con Salsas Tártara, Rosa, Vinagreta y Mahonesa

Abanico de Mariscos Cocidos (Nécora, Langostinos y Gambas)

Tartar de Bogavante y Langostinos

Mosaico de Mariscos Horneados (Cigala, Langostinos y Gambas)

\*Debido a la inestabilidad de los precios del Bogavante, este pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, la Hostería comunicaría dichas variaciones con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete.



## Pescados

Suprema de Merluza a la Sidra

Medallones de Rape Negro Empiñonado

Mero al Horno Sobre Hojaldre con Salsa de Setas y Hongos

Lomos de Rodaballo con Salsa Almendrine

Merluza “de la Hostería” (Rellena de Marisco)

Merluza Asada al Horno con Cama de Cebolletas Tiernas a la Crema

Lomos de Mero al Horno sobre Pisto de Verduritas

Lubina Salvaje al Horno con Setas y Hongos

Taco de Salmón Noruego con Caldo de Tomate

Lubina Salvaje al Horno sobre Puerros y Salsa de Cítricos

Lingote de Bacalao con Pisto Manchego

Lubina Asada al Horno con Cama de Patata y Berza Acompañado de Ali-Oli Ligero

Rape al Horno con Gambas al Armañac

Bacalao Confitado Sobre Nido de Ajos Tiernos



## Carnes

Lechazo Asado de Castilla “Especialidad de la Hostería”

Paletilla de Lechal Asada con Patatas Panadera

Medallones de Solomillo de Buey al Pedro Ximénez y Alcachofas Salteadas

Solomillo de Ternera al Foie con Salsa de Uvas

Confit de Pato al Melocotón sobre Salsa de Frambuesa

Medallones de Solomillo de Ternera con Manzanitas y Salsa de Foie

Solomillo de Buey con Ragut de Setas Silvestres y Patatas Parisien

## Sorbetes

de Helado de Limón al Cava

de Frambuesa

de Manzana Verde

de Mandarina

de Piña

de Limón y Menta

de Mango

de Helado de Limón al Cava con Orujo de Lantadilla

de Mojito

de Gin-Tonic



## 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€)



## Helados

Leche Merengada

Turrón

Mango

Vainilla

Chocolate

Fresa

Frambuesa

Avellana

Caramelo con Trozos de Toffee

Tulipa de Chocolate con Helado de Vainilla

Vainilla Choc y Cookies

Dulce de Leche

Starwberry Cheesecake

Yogur Griego con Miel

Chocolate Blanco

Vainilla de Madagascar

Pistacho

Nuez Caramelizada

Se sirven en Tulipa de Barquillo