



Menús de Banquetes

OnlyYOU
HOTELS

MENÚ 1

Para compartir

Jamón ibérico de la Sierra Norte

Falso sushi de salmón a la llama, aguacate y pepino con mayo kimchi y crema de queso encebollado

Savarín de costillas con salsa BBQ yakiniku y cebolleta fresca

Croquetas de puchero andaluz con hierbabuena

PRINCIPAL

Arroz meloso de langostinos y chipirones

ó

Solomillo ibérico con texturas de patata y demi glace trufada

POSTRE

A elegir de nuestras opciones de Manu Jara

BEBIDAS DRINKS

Agua mineral, refrescos, cerveza y café

A elegir / To choose

Vino tinto

Tomás González Roble. Tinto fino D.O. Ribera del Duero

ó

Vino blanco

La Camioneta D.O. Rueda

Mismo menú para todos los asistentes

Elección previa plato principal y postre máximo 7 días antes del evento

60,00€

Precio por persona / IVA incluido

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

MENÚ 2

Para compartir

Tabla de jamón ibérico y quesos

Tosta de sardina marinada con berenjenas a la llama y salmorejo

Espárragos en tempura con panceta ibérica curada
y emulsión de boletus

Croquetas de puchero andaluz con hierbabuena

PRINCIPAL

Lomo de corvina del estrecho con estofado de hongos portobello
y parmentier ahumada al pimentón

ó

Carrillada de cerdo ibérico, milhojas crujiente de patata con boletus
y crema de zanahoria asada

POSTRE

A elegir de nuestras opciones de Manu Jara

BEBIDAS DRINKS

Agua mineral, refrescos, cerveza y café

A elegir / To choose

Vino tinto

Tomás González Roble. Tinto fino D.O. Ribera del Duero

ó

Vino blanco

La Camioneta D.O. Rueda

Mismo menú para todos los asistentes

Elección previa plato principal y postre máximo 7 días antes del evento

65,00 €

Precio por persona / IVA incluido

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

MENÚ 3

Para compartir

Tabla de ibéricos y quesos nacionales

Tataki de atún rojo de Petaca Chico al sésamo
con tartar de mango y cilantro

Tomate de Los Palacios con anchoas del Cantábrico y salsa tonnata

Croquetas de cola de toro

PRINCIPAL

Lomo de merluza de pincho con bimi al carbón y velouté al ajo
ó

Solomillo de ternera, su jugo reducido al brandy de Jerez
y patatas chafadas rustidas

POSTRE

A elegir de nuestras opciones de Manu Jara

BEBIDAS DRINKS

Agua mineral, refrescos, cerveza y café

A elegir / To choose

Vino tinto

Tomás González Roble. Tinto fino D.O. Ribera del Duero
ó

Vino blanco

La Camioneta D.O. Rueda

Mismo menú para todos los asistentes

Elección previa plato principal y postre máximo 7 días antes del evento

70,00 €

Precio por persona / IVA incluido

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

INFANTIL

Entradas al centro de la mesa

Mini pizzas

Croquetas de jamón ibérico

Quesadillas de jamón

PRINCIPAL

Hamburguesa infantil

ó

Milanesa de pollo

POSTRE

A elegir de nuestras opciones de Manu Jara

BEBIDAS DRINKS

Agua mineral y refrescos

Mismo menú para todos los asistentes

Elección previa plato principal y postre máximo 7 días antes del evento

40,00 €

Precio por persona / IVA incluido
Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento