

Menús Eventos 2017

Comuniones

Bautizos

Empresas



Hotel Hidalgo****

Plg. Ind. La Serna • C/ La Serna 54

CP. 45221 • Esquivias - Toledo Tlf/Fax
925519928

info@hotelhidalgo.es

www.hotelhidalgo.es

MENÚ 1

A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Surtido de embutidos ibéricos de bellota

D.O Dehesa de Extremadura acompañado de pan tumaca
(Jamón, lomo, salchichón, chorizo y queso curado D.O La Mancha)

Croquetas cremosas de jamón ibérico

y gambas en pasta brie y patatas paja

Gambón de Garrucha a la plancha

(3 unidades por persona)

**** SORBETE DE LIMÓN AL VODKA Y AROMAS CÍTRICOS ****

2ª A ELEGIR ENTRE

Cordero lechal asado a baja temperatura

con guarnición de temporada

Entrecote a la parrilla

con patata soufflé y verduritas

Merluza a la bilbaína

POSTRE

Mousse de frutas del bosque

con coulis de frambuesa

BODEGA

Vino blanco y tinto Señorío de Bocos D.O Ribera del Duero
Aguas minerales, Café, Cava y Sidra

Precio: 45.00 € (IVA incluido)

MENÚ 2

A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Surtido de embutidos ibéricos de bellota

D.O Dehesa de Extremadura acompañado de pan tumaca
(Jamón, lomo, salchichón, chorizo y queso curado D.O La Mancha)

Croquetas cremosas de jamón ibérico

y bocaditos de codorniz

CONTINÚAN CON

Cocktail de marisco

con langostinos

*** SORBETE DE PUERTO DE INDIAS CON FRESÓN DE ARANJUEZ ***

2ª A ELEGIR ENTRE

Cordero lechal asado a baja temperatura

con guarnición de temporada

Entrecote a la parrilla

con patata soufflé y verduritas

Brocheta de solomillo de cerdo ibérico de bellota

con reducción al vino tinto

Bacalao sobre lecho de patatas panaderas

y suave crema de ajo

POSTRE

Lagrima de limoncello

con espuma de vainilla

BODEGA

Vino blanco y tinto Señorío de Bocos D.O Ribera del Duero
Agua mineral Café, Cava y Sidra

Precio: 48.00 € (IVA incluido)

MENÚ 3

A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Surtido de croquetas caseras

(Jamón ibérico, merluza y mollejas con boletus)

Surtido de embutidos ibéricos de bellota

*D.O Dehesa de Extremadura acompañado de pan tumaca
(Jamón, lomo, salchichón, chorizo y queso curado D.O La Mancha)*

Lomo de anchoa con boquerones en vinagre y catalana de tomate con mojito de ajo

Rueda de langostinos de Sanlúcar de Barrameda cocidos con agua de mar

**** SORBETE DE MANGO Y KIWI ****

2ª A ELEGIR ENTRE

**Paletilla de cordero lechal asado a baja temperatura
con guarnición de temporada**

**Entrecote a la parrilla
con patata panadera y verduritas**

**Solomillo de cerdo ibérico de bellota
con mortero de patata y reducción al vino D.O Ribera del Duero**

**Merluza de Bermeo con salsa vasca
con escolta de gambas, almejas y puntas de espárragos**

POSTRE

**Mousse de crema catalana
y vainilla de bourbon**

BODEGA:

Vino blanco y tinto Señorío de Bocos D.O Ribera del Duero
Aguas minerales Café, Cava y Sidra

Precio: 53.00 € (IVA incluido)

MENÚ 4

A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Bouquet de croquetas caseras Hidalgo

(Jamón ibérico, merluza y mollejas con boletus)

PARA COMENZAR

Surtido de embutidos ibéricos de bellota

D.O Dehesa de Extremadura acompañado de pan tumaca
(Jamón, lomo, salchichón, chorizo y queso curado D.O La Mancha)

Selección de nuestros mariscos 2 salsas

cocidos con agua de mar

(3 langostinos de Sanlúcar de Barrameda y 4 gambas de Huelva)

**** **SORBETE DE MOJITO CON TOQUE VARADERO** ****

2ª A ELEGIR ENTRE

Paletilla de cordero lechal asado a baja temperatura

con guarnición de temporada

Cochinillo asado con escarola aliñada

con tomate y comino

Solomillo de ternera

con guarnición de temporada

Lomo de bacalao con pisto de verduritas tiernas

POSTRE

Espumoso de champagne con fresas y sorbete de limón

BODEGA

Vino blanco y tinto Señorío de Bocos D.O Ribera del Duero
Aguas minerales Café, Cava y Sidra

Precio: 58.00 € (IVA incluido)

MENÚ 5

A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Croquetas de bacalao con salsa Vizcaína y carabineros
albardados con bacón sobre una cama de salmorejo

PARA COMENZAR

Surtido de embutidos ibéricos de bellota

D.O Dehesa de Extremadura acompañado de pan tumaca
(Jamón, lomo, salchichón, chorizo y queso curado D.O La Mancha)

Selección de nuestros mariscos 2 salsas

cocidos con agua de mar
(3 langostinos de Sanlúcar de Barrameda y 4 gambas de Huelva)

PLATO PRINCIPAL

Lomo de rape

en salsa de carabineros

**** SORBETE DE MANDARINA CON VIRUTAS DE FRESA ****

PARA TERMINAR

Solomillo de cebón a la parrilla

acompañado de patata asada y atillo de espárragos trigueros

POSTRE

Bavaroise de vainilla de Tahití

con toffe y dulce de leche

BODEGA

Vino blanco y tinto Señorío de Bocos D.O Ribera del Duero
Aguas minerales Café, Cava y Sidra

Precio: 65.00 € (IVA incluido)

MENÚ 6

A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Surtido de embutidos ibéricos de bellota

D.O Dehesa de Extremadura acompañado de pan tumaca
(Jamón, lomo, salchichón, chorizo y queso curado D.O La Mancha)

Terrina de foie caramelizada

y coulis con frutos rojos

PARA COMENZAR

Ensalada de bogavante del Cantábrico

sobre pisto de calamares y mango

Rodaballo con pisto manchego

a la crema de ajo blanco

**** **SORBETE DE PIÑA AL CAVA** ****

TERMINAN CON

Solomillo a la parrilla

con pastel de patata y bacón

POSTRE

Tarta Sacher blanca

con yogurt

BODEGA

Vino blanco y tinto Señorío de Bocos D.O Ribera del Duero

Aguas minerales, cava y sidra

Café acompañado de pastas finas de mantequilla

Precio: 70.00 € (IVA incluido)

MENÚ INFANTIL

PRIMER PLATO

Entremeses fríos y calientes
(Jamón y lomo ibérico, calamares
y croquetas cremosas de jamón ibérico)

2º PLATO A ELEGIR ENTRE:

- Chuletillas de cordero lechal con patatas fritas
- Escalope de ternera ó escalope de pollo con patatas fritas
- Delicias de merluza rebozadas con patatas fritas

POSTRE:

HELADO CON MUÑECO

BODEGA:

Agua mineral
Refrescos

PRECIO:

25.00 Euros (IVA incluido)

INFORMACION GENERAL

MENU 1	45.00 €
MENU 2	48.00 €
MENU 3	53.00 €
MENU 4	58.00 €
MENU 5	65.00 €
MENU 6	70.00 €

Estos menús se pueden cambiar según el gusto de nuestros clientes, estamos abiertos a cualquier cambio o sugerencia

Le recordamos que existe la posibilidad de contratar espectáculos, barra libre, música, payasos y otros
★ ★ divertimentos para completar su celebración.

No dude en consultarnos.

El hotel ofrece por cortesía, castillo hinchable y monitores especializados para la animación, diversión y entretenimiento de los niños.