



Menus Eventos 2024



Hotel Hidalgo****

Plg. Ind. La Serna

C/ La Serna 54 CP. 45221

Esquivias - Toledo Tlf/Fax 925519928

recepcion@hotelhidalgo.es

www.hotelhidalgo.es

MENU 1

A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

- Surtido de embutidos ibéricos de bellota D.O Dehesa de Extremadura acompañado regañas artesanales
- (Jamón, lomo, salchichón, chorizo y queso curado D.O La Mancha)
- Mix de croquetas caseras de bacalao, jamón y boletus
 - Gambón de Garrucha a la plancha

**** SORBETE A ELEGIR ****

(manzana verde, mojito, mango, frambuesa, Puerto de Indias ó mandarina)

2ª A ELEGIR ENTRE:

- Entrecote de Black Angus a la parrilla con patata panadera
 - Arroz con bogavante
- Cordero lechal asado con cous-cous y patata panadera
 - Cochinillo D.O Arévalo
- Lubina al horno con bilbaína de tomate ecológico confitado
- Bacalao confitado con su pilpil y salteado con verduritas

POSTRE:

Surtido de tartas a elegir

BODEGA:

Vino blanco y tinto Señorío de Bocos, Montote ó Marques de Parral
Aguas minerales, 1 refresco o 1 cerveza y café

Precio: 55.00 Euros (IVA incluido)

MENU 2

A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

- Surtido de embutidos ibéricos de bellota D.O Dehesa de Extremadura de regañas artesanales (Jamón, lomo, salchichón, chorizo y queso curado D.O La Mancha)
- Alcachofas salteadas con chipirones y huevo a baja temperatura
 - Zamburiñas a la plancha

****** SORBETE A ELEGIR ******

(limón, manzana verde, mojito, mango, frambuesa, Puerto de Indias ó mandarina)

2ª A ELEGIR ENTRE:

- Cordero lechal asado a baja temperatura con cous-cous y patata panadera
 - Cochinitillo asado con verduritas y patata panadera
- Solomillo de ternera Angus con patata asada y salsa romescu
 - Chuletón de Angus con patata panadera y pimientos del Guernika
 - Arroz con bogavante
 - Merluza del Cantábrico en salsa verde y gulas
- Calamar de anzuelo a la plancha con alioli de ajo negro de las Pedroñeras

POSTRE:

Surtido de tartas a elegir

BODEGA:

Vino blanco y tinto Señorío de Bocos, Montote ó Marques de Parral
Aguas minerales, 1 refresco o 1 cerveza y café

Precio: 63.00 Euros (IVA incluido)

MENU 3

A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

- Jamón ibérico y lomo ibérico D. O Dehesa de Extremadura con regañas artesanales
- Ensaladilla rusa de pulpo con mahonesa de pimentón de la Vera
- Rueda de langostinos de Sanlúcar de Barrameda y gamba de Huelva cocida o plancha con agua de mar
(2 langostinos y 3 gambas)

****** SORBETE A ELEGIR ******

(manzana verde, mojito, mango, frambuesa, Puerto de Indias ó mandarina)

2ª A ELEGIR ENTRE:

- Solomillo de ternera con salsa al roquefort
- Cochinillo asado con verduritas y patata panadera
- Chuletón de Angus con patata panadera y pimientos de Gernika
- Paletilla de cordero lechal con patatas panaderas
 - Arroz con bogavante
 - Rape a la parrilla con salsa de azafrán
- Atún rojo con aceite de trufa y parmentier de patata

POSTRE:

Selección de tartas a elegir

BODEGA:

Vino blanco y tinto Señorío de Bocos, Montote ó Marques de Parral
Aguas minerales, 1 refresco o 1 cerveza y café

Precio: 70.00 Euros (IVA incluido)

MENU INFANTIL

PRIMER PLATO

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

2º PLATO A ELEGIR ENTRE:

- Lasaña boloñesa
- Arroz con bogavante
- Escalope de ternera ó escalope de pollo con patatas fritas
- Delicias de merluza caseras rebozadas con patatas fritas

POSTRE:

HELADO CON MUÑECO

BODEGA:

Agua mineral
Refrescos

PRECIO:

28.00 Euros (IVA incluido)

INFORMACION GENERAL

MENU 1	55.00 Euros
MENU 2	63.00 Euros
MENU 3	70.00 Euros

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.