



CELEBRACIONES

2024

Hotel Mirasierra

Nuestro hotel cuenta con una gran variedad de salones en los que podrás celebrar todo tipo de eventos. Reuniones de trabajo, encuentros familiares o cenas de empresa... Profesionalidad y buena comida son las características que nos definen.

Elije 3 ó 4 entrantes, un principal o dos para dar a elegir a tus invitados y te cotizamos tu menú personalizado sin compromiso



Entrantes para compartir

(Selecciona 3 ó 4)

- Revuelto de setas de temporada, ajos tiernos y jamón ibérico
- Pimientos del Piquillo rellenos de bechamel de bacalao con pisto de tomates dulces
- Pastel de verduras gratinado al horno
(1 por persona)
- Hojaldre de verduras con queso de cabra (1 por persona)
- Entremeses de matanza (morcilla, chorizo y lomo)
- Croquetas de jamón ibérico y espinacas
- Salpicón de gambas aliñado con vinagreta de vinagre balsámico de Módena.
- Ensalada de tomates y pimientos asados con espuma mediterránea
-
- Gambas blancas de Huelva a la parrilla
- Ensalada de perdiz escabechada con su vinagreta al aroma de manzana

- “Carpaccio” de solomillo de buey con sus lascas de queso curado zamorano
- Nuestros entremeses ibéricos de Castilla y León
- Ensalada “caprichosa” con queso de cabra y aliño de vinagreta de tomate
- Escalivada templada con queso de cabra
- Habitas fritas con pisto dulce y jamón ibérico
- Crema de marisco (1 por persona)
- Jamón 100% ibérico de bellota
- Pulpo a la Gallega
- Langostinos “tigre de Sanlúcar” acompañados de mayonesa y vinagreta.

Platos Principales

- Cordero lechal asado en horno de leña
- Cochinillo segoviano asado
- Entrecot de vaca madurada 30 días a la parrilla
- Solomillo de vaca a la parrilla
- Presa ibérica cocinada al vacío con puré de patata trufado y reducción de vino de Valtiendas
- Bacalao al horno con pisto de tomates dulces
- Dominó de atún salvaje con salsa teriyaki y verduras a la plancha
- Rape al horno en salsa marinera
- Emperador a la parrilla aliñado con ajo y perejil.

Postres

- Ponche segoviano
- Tarta de San Marcos
- Tarta de queso
- Mousse de 3 chocolates
- Tiramisú
- Tarta de hojaldre



Todos los postres se sirven con helado artesano de turrón

También podemos elaborar tartas temáticas y personalizadas.



Otras consideraciones

*Puede usted confeccionarse su propio menú con estos platos y se lo presupuestaremos SIN NINGÚN COMPROMISO

*Se admiten cambios sobre el plato principal previo aviso hasta en un 10% de los comensales sin que ello comporte cargos adicionales.

*Menús infantiles disponibles para niño entre los 3 y los 10 años.

- Entremeses / Macarrones bolognesa / Postre / Bebida
- Sopa de fideos casera / Albondiguillas con patatas fritas / Postre / Bebida
- Entremeses con ibéricos / Chuletillas de lechal / Postre / Bebida

30 € por niño

*Precios por persona IVA incluido, Productos no reflejados en el menú se facturarán a precio de carta (pueden consultarla en nuestra web).

*Válido para grupos desde 10 personas.

*Estos menús pueden sufrir modificaciones tanto en su composición como en su precio dependiendo de la temporada del año y las circunstancias del mercado. Consulte al hacer la reserva.

*Disponible, barra libre de 2 horas "self service" tras el banquete desde 20 € por adulto.

*Minutas de menú y decoración floral gratuitas.