

MENÚS DE CELEBRACIONES

HOTEL MIRASIERRA - TEMPORADA 2021-2022



Menú 1

Entrantes

Revuelto de setas, ajetes verdes y jamón ibérico

Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao

Pastel de verduras gratinado al horno (1 por persona)

Segundo Plato a elegir

Cochinillo asado acompañado de ensalada del tiempo / Bacalao al horno sobre pisto dulce

Postre

Tarta de queso horneada casera con helado artesano al gusto

Bebidas

Tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral

Café, infusiones y cava

45 €

Menú 2

Entrantes

Pastelito de hojaldre de verduras (1 por persona)

Entremeses de matanza (morcilla, chorizo y lomo)

Croquetas de jamón ibérico y espinacas

Segundo Plato a elegir

Cordero lechal asado acompañado de ensalada del tiempo / Dominó de atún salvaje del Cantábrico

Postre

Tiramisú con helado artesano al gusto

Bebidas

Tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral

Café, infusiones y cava

47 €

Menú 3

Entrantes

Terrina de paté "Micuit" de pato acompañado de mermelada de tomate casera

Salpicón de gambas aliñado con vinagreta de vinagre balsámico de Módena.

Espárragos dos salsas.

Segundo plato a elegir

Cordero asado acompañado de ensalada del tiempo / Entrecott de vaca madurada 30 días

Postre

Ponche Segoviano con helado artesano al gusto.

Bebidas

Tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral

Café, infusiones y cava

47 €

Menú 4

Entrantes

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

Segundo plato a elegir

Solomillo de vaca a la parrilla / Dominó de atún salvaje del Cantábrico

Postre

Tarta de chocolate con helado artesano al gusto

Bebidas

Tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral

Café, infusiones y cava

49 €

Menú 5

Entrantes

Nuestros entremeses ibéricos de Castilla y León

Ensalada "caprichosa" con queso de cabra y aliño de vinagreta de tomate

Pimientos asados naturales aliñados con ajitos y vinagreta balsámica

Habitas fritas con pisto dulce y jamón ibérico

Sorbete de limón al cava.

Segundo plato

Solomillo a la parrilla acompañado de patatas a la panadera. / Suprema de merluza de pintxo horneada en salsa de eneldo

Postre

Tarta de Hojaldre con helado artesano al gusto

Bebidas

Tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral

Café, infusiones y cava

55 €

Menú 6

Entrantes

Crema de marisco (por persona)

Jamón 100% ibérico de bellota

Pulpo a la Gallega

Langostinos "tigre de Sanlúcar" acompañados de mayonesa y vinagreta.

Sorbete de limón al cava.

Segundo a elegir entre los platos de nuestra carta

Postre

Ponche segoviano con helado artesano al gusto

Bebidas

Blanco D.O Rueda, tinto D.O. Ribera del Duero

Café, infusiones y cava

69 €

ATENCIONES ESPECIALES

Puede usted confeccionarse su propio menú con estos platos o los de nuestra carta disponible en <http://www.hotelmirasierra.com/#!restaurante-y-bar> y se lo presupuestaremos.

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 25€
- Sopa de fideos casera / Albondiguillas con patatas fritas / Postre / Bebida 25 €
- Entremeses con ibéricos / Chuletillas de lechal / Postre / Bebida 35 €

Precios por persona IVA incluido, Productos no reflejados en el menú se facturarán a precio de carta. Válido para grupos desde 10 personas. Estos menús pueden sufrir modificaciones dependiendo de la temporada del año. 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.