mirasierra

HOTEL

CELEBRACIONES 2026

Menú 1

Entrantes

Revuelto de setas, ajetes verdes y jamón ibérico
Pimientos del Piquillo rellenos de bechamel 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

Menú 2

Entrantes

Pastelito de hojaldre de verduras (1 por persona)
Entremeses de matanza (morcilla, chorizo y lomo)
Escalivada templada con queso de cabra

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

Menú 3

Entrantes
Croquetas de jamón ibérico y espinacas
Salpicón de gambas aliñado con vinagreta de vinagre balsámico de Módena.
Espárragos cremosos con espuma fría de queso.

Segundo plato a elegir
Cordero asado acompañado de ensalada del tiempo
Emperador a la parrilla

Postre
Ponche Segoviano con helado artesano al gusto.

Bebidas
Tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral
Café, infusiones y cava

Menú 4

Entrantes
Gambas blancas de Huelva a la parrilla
Ensalada de perdiz y pera al vino P.X.
“Carpaccio” de solomillo de buey con sus lascas de queso curado zamorano

Segundo plato a elegir
Entrecot de vaca madurada 30 días
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

58€

Menú 5

Entrantes
Nuestros entremeses ibéricos de Castilla y León
Ensalada de tomates y pimientos confitados con queso de cabra, espuma mediterranea y tapenade
Picadillo de matanza
Habitas fritas con pisto dulce y jamón ibérico

Sorbete de limón al cava.

Segundo plato a elegir
Solomillo a la parrilla acompañado de patatas a la panadera.
Rape horneado en salsa marinera

Postre
Tarta de Hojaldre con helado artesano al gusto

Bebidas
Tinto D.O. Ribera del Duero, agua mineral
Café, infusiones y cava

Menú 6

Entrantes
Crema de marisco (por persona)
Jamón 100% ibérico de bellota
Pulpo a la gallega
Langostinos “tigre de Sanlúcar” dos salsas

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

Otras consideraciones

👶 Menús Infantiles (3 a 10 años)

- **Opción Pasta**: Macarrones bolognesa, entremeses, postre y bebida.
- **Opción Casera**: Sopa de fideos, albondiguillas con patatas, postre y bebida.
- **Opción Premium:** Ibéricos, chuletillas de lechal, postre y bebida.

✨ Detalles que marcan la diferencia

- **Personalización:** Creamos presupuestos a medida si prefiere confeccionar su propio menú con platos de nuestra carta.
- **Flexibilidad:** Admitimos cambios de última hora en el plato principal (hasta el 10% de los invitados) sin coste extra.
- **Cortesía:** Minutas personalizadas y decoración floral incluidas sin cargo.

Nota:
Precios con IVA incluido.
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.
Productos no reflejados en el menú se facturarán a precio de carta (pueden consultarla en nuestra web).