

HOTEL & SPA



VIDA MODERNA EN UN PALACIO



Independently minded





URSO HOTEL & SPA Y EL MÍTICO RESTAURANTE DELICATESEN
CUENLLAS UNEN SU GUSTO POR LO EXQUISITO, PARA
OFRECERLES LAS SIGUIENTES PROPUESTAS:

COFFEE BREAKS

MENÚS CORPORATIVOS

MENÚS CÓCTELES



COFFEE BREAKS



COFFEE BREAK NO.1

SELECCIÓN DE INFUSIONES PREMIUM

NESPRESSO CON VARIEDAD DE CÁPSULAS

ZUMO DE NARANJA NATURAL

BOLLERÍA VARIADA: CROISSANT, CARACOLA, NAPOLITANA DE CHOCOLATE

TORTILLA DE PATATA

BROCHETAS DE FRUTA



COFFEE BREAK NO.2

SELECCIÓN DE INFUSIONES PREMIUM

NESPRESSO CON VARIEDAD DE CÁPSULAS

ZUMO DE NARANJA NATURAL

BOLLERÍA VARIADA: CROISSANT, CARACOLA, NAPOLITANA DE CHOCOLATE

MINI CHAPATAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON TOMATE SÁNDWICH

DE JAMÓN Y QUESO CON TRUFA NEGRA

MINI TARTITAS DE CREMA DE VAINILLA CON FRUTA FRESCA

BROCHETAS DE FRUTA



COFFEE BREAK NO.3

SELECCIÓN DE INFUSIONES PREMIUM

NESPRESSO CON VARIEDAD DE CÁPSULAS

ZUMO DE NARANJA NATURAL

BOLLERÍA VARIADA: CROISSANT, CARACOLA, NAPOLITANA DE CHOCOLATE

MINI CHAPATAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON TOMATE

MINI MOLLETE CON SALMÓN AHUMADO, LECHUGA Y GUACAMOLE

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO CON TRUFA NEGRA

SURTIDO DE IBÉRICOS, BUTIFARRAS Y PANECILLOS

TORTILLA DE PATATA

MINI TARTITAS DE CREMA DE VAINILLA CON FRUTA FRESCA

FRUTA NATURAL PREPARADA



COFFEE BREAK SALUDABLE

NESPRESSO CON VARIEDAD DE CÁPSULAS

SELECCIÓN DE INFUSIONES PREMIUM

AGUAS SABORIZADAS DE PEPINO Y DE LIMÓN Y MENTA

MINI SÁNDWICH INTEGRAL DE PAVO Y QUESO

MINI CROISSANTS INTEGRALES

VASITOS DE YOGURT CON GRANOLA

VASITOS DE REQUESÓN, NUECES Y MIEL

ALBARICOQUES SECOS



Si echa en falta algún plato en estas propuestas por favor no deje de avisarnos y será un placer personalizarlo.

El menú ha de cerrarse por adelantado e igual para todos los comensales Necesitamos conocer con 10 días de antelación antes del evento el número definitivo de comensales siendo dicho número el que se tenga en cuenta para la facturación.

Los menús están sujetos a cambios, les rogamos confirmen con el hotel El hotel debe saber con anterioridad cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar el menú.

Gracias por su confianza en URSO Hotel & Spa.



MENÚS CORPORATIVOS



SALMOREJO CORDOBÉS TRADICIONAL ACOMPAÑADO DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y HUEVO DURO

MERLUZA DE PINCHO A LA PLANCHA CON CRUJIENTE DE CHIRIVÍAS Y ZANAHORIA MORADA

CARPACCIO DE PIÑA CON MENTA

AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES



ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO Y TOMATE CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA CON CEBOLLITAS GLASEADAS Y PATATA ASADA

PASTEL DE CHOCOLATE Y PISTACHO

AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES



CREMA DE CALABAZA CON ERIZO DE MAR

PRESA IBÉRICA A LA PLANCHA CON SALSA DE CÍTRICOS, CHALOTA ASADA, BATATA Y CALABACÍN

PASTEL DE CHOCOLATE Y PISTACHO

AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES



LASAÑA DE VERDURAS ASADAS CON VINAGRETA DE LENTEJAS DE PUY

BACALAO CONFITADO CON VERDURAS FRESCAS

HOJALDRE CARAMELIZADO CON CREMA DE LIMÓN Y MERENGUE TOSTADO

AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES



ENSALADA DE GAMBÓN, AGUACATE Y TOMATE CON VINAGRE DE JEREZ DE 25 AÑOS

LOMO BAJO DE VACA ACOMPAÑADO DE PIMIENTOS DE PIQUILLO CONFITADOS Y PATATAS RISOLADAS CON HIERBAS AROMÁTICAS

TARTA TATIN DE MANZANA CON SABAYÓN DE MANZANILLA DE SALÚCAR

AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES



ARROZ MELOSO CON TRUFA, PEDRO XIMÉNEZ Y QUESO IDIAZÁBAL

RODABALLO SALVAJE CON VERDURAS ASADAS Y HOLANDESA LIGERA

FRUTA TROPICAL CON SABAYÓN DE MANAZANILLA DE SANLÚCAR

AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES



TARTAR DE ATÚN ROJO CON HUEVO COCINADO A BAJA TEMPERATURA Y CRUJIENTE DE PATATA MORADA

SOLOMILLO DE VACA, SALSA DE ACEITUNA NEGRA Y TOMATE SECO

GANACHE DE CHOCOLATE CON SAL, PIMIENTA, PAN Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

AGUA MINERAL, CAFÉ E INFUSIONES



COMO COMPLEMENTO

Paquete de bebidas 1: Vino blanco, vino tinto, refrescos y cerveza.

Paquete de bebidas 2: Vino blanco, vino tinto, refrescos, cerveza y cava.

Si echa en falta algún plato en estas propuestas por favor no deje de avisarnos y será un placer personalizarlo.

El menú ha de cerrarse por adelantado e igual para todos los comensales.

Necesitamos conocer con 10 días de antelación antes del evento el número definitivo de comensales siendo dicho número el que se tenga en cuenta para la facturación.

Los menús están sujetos a cambios, les rogamos confirmen con el hotel.

Gracias por su confianza en URSO Hotel & Spa.



MENÚS CÓCTELES



CÓCTEL NO.1

FRÍOS

PLATO DE QUESOS VARIADOS CON MEMBRILLO Y NUECES SURTIDO DE IBERICOS Y BUTIFARRAS CON PAN CON TOMATE CANAPÉ DOBLE DE SALMÓN AHUMADO Y CREMA DE QUESO TARTALETA DE SOBRASADA CON ALMENDRA TOSTADA

CALIENTES

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON GUACAMOLE Y BERROS

CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN

TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CON MAHONESA DE WASABI

GAMBÓN EMPANADO EN QUICOS CON SALSA ROMESCO

PARA LOS MÁS GOLOSOS

SURTIDO DE MACARON

TARTITA DE CREMA DE VAINILLA Y FRUTA NATURAL

BODEGA

VINO TINTO LA LOCOMOTORA CRIANZA, D.O. RIOJA
VINO BLANCO FENOMENAL, D.O. RUEDA
CERVEZAS Y REFRESCOS

DURACIÓN DEL SERVICIO: 45 MINUTOS



CÓCTEL NO.2

FRÍOS

PLATO DE QUESOS VARIADOS CON MEMBRILLO Y NUECES
CANAPÉ DOBLE DE SALMÓN AHUMADO Y CREMA DE QUESO
TOSTA DE GAMBÓN CON VINAGRETA DE TOMATE Y CEBOLLETA
FOIE EN MEDIA COCCIÓN Y MERMELADA DE TOMATE
SURTIDO DE IBÉRICOS, BUTIFARRAS Y PAN CON TOMATE

CALIENTES

TARTALETA RELLENA DE VIEIRA CON PUERRO Y SETA

CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO

COCA DE PIMIENTOS ASADOS Y BACALAO AL PILPIL

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON GUACAMOLE Y BERRO

PARA LOS MÁS GOLOSOS

SURTIDO DE MACARON

TARTITA DE CREMA DE VAINILLA Y FRUTA NATURAL

MINI PIRÁMIDE RELLENA DE GANACHE DE CHOCOLATE

BODEGA

VINO TINTO LA LOCOMOTORA CRIANZA, D.O. RIOJA
VINO BLANCO FENOMENAL, D.O. RUEDA
CERVEZAS Y REFRESCOS

DURACIÓN DEL SERVICIO: 45 MINUTOS



CÓCTEL NO.3

FRÍOS

PLATO DE QUESOS VARIADOS CON MEMBRILLO Y NUECES FOIE EN MEDIA COCCIÓN Y MERMELADA DE TOMATE SURTIDO DE IBÉRICOS, BUTIFARRAS Y PAN CON TOMATE TOMATE CHERRY RELLENO DE SALPICÓN DE MARISCO TARTAR DE ATÚN ROJO CON WASABI Y SOJA MAKI SUSHI DE BOGAVANTE

CALIENTES

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON GUACAMOLE Y BERRO
PATATA ASADA RELLENA DE MUSAKA DE PRESA IBÉRICA
CROQUETAS MELOSAS DE ALMEJAS Y CEBOLLINO
FOCACCIA CON BACALAO, TAPENADE DE ACEITUNA NEGRA Y PILPIL DE SETAS
TARTALETA RELLENA DE VIEIRA CON PUERRO Y SETA

PARA LOS MÁS GOLOSOS

SURTIDO DE MACARON

TARTITA DE CREMA DE VAINILLA Y FRUTA NATURAL

MINI PIRÁMIDE RELLENA DE GANACHE DE CHOCOLATE

BODEGA

VINO TINTO LA LOCOMOTORA CRIANZA, D.O. RIOJA
VINO BLANCO FENOMENAL, D.O. RUEDA
CERVEZAS Y REFRESCOS

DURACIÓN DEL SERVICIO: 45 MINUTOS



Si echa en falta algún plato en estas propuestas por favor no deje de avisarnos y será un placer personalizarlo.

El menú ha de cerrarse por adelantado e igual para todos los comensales.

Necesitamos conocer con 10 días de antelación antes del evento el número definitivo de comensales siendo dicho número el que se tenga en cuenta para la facturación.

Los menús están sujetos a cambios, les rogamos confirmen con el hotel.

El hotel debe saber con anterioridad cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar el menú.

Gracias por su confianza en URSO Hotel & Spa.



VIDA MODERNA EN UN PALACIO

Mejía Lequerica 8 Madrid - 28004

—

T: (+34) 914 444 458 info@hotelurso.com www.hotelurso.com

