

# Experiencia Gastronómica

## Propuestas 2022



HOTEL & SPA

**URSO**  
MADRID

# PROPUESTAS GASTRONOMICAS



## MENÚ APODACA

Salmorejo cordobés tradicional acompañado de jamón ibérico de bellota y huevo duro

Bacalao asado sobre crema de boletus y verduras asadas

Selección de fruta variada

Agua mineral, café e infusiones

## MENÚ CHAMBERÍ

Ensalada de salmón ahumado y tomate con vinagreta de frutos secos

Verdinas con rape

Tartita hojaldrada de manzana

Agua mineral, café e infusiones

## MENÚ GANCEDO

Crema de calabaza con tostas de gamba de Huelva

Presa ibérica a la plancha con salsa de cítricos, chalota asada, batata y calabacín

Pastel de chocolate y pistacho

Agua mineral, café e infusiones



## MENÚ LONGORIA

Menestra de verduras con jamón ibérico de bellota

Merluza de pincho a la plancha con glaseado de changurro y holandesa, espinacas y tomate cherry

Hojaldre caramelizado con crema de limón y merengue tostado

Agua mineral, café e infusiones

## MENÚ SALESAS

Ensalada de gambón, aguacate y tomate con vinagre de jerez de 25 años

Lomo bajo de vaca acompañado de pimientos del piquillo confitados y patatas risoladas con hierbas aromáticas

Tarta tatin de manzana con sabayón de manzanilla de Sanlúcar

Agua mineral, café e infusiones

## MENÚ VILLAGONZALO

Tartar de atún rojo con huevo cocinado a baja temperatura y crujiente de patata morada

Solomillo de vaca, salsa aceituna negra y tomate seco

Ganache de chocolate con sal, pimienta, pan y aceite de oliva extra virgen

Agua mineral, café e infusiones

## MENÚ SANTA BÁRBARA

Arroz meloso con trufa, Pedro Ximénez y queso Idiazábal

Rodaballo salvaje con verduras asadas y holandesa ligera

Fruta tropical con sabayón de manzanilla de Sanlúcar

Agua mineral, café e infusiones

# PROPUESTAS GASTRONOMICAS



## COMO COMPLEMENTO

Paquete de bebidas 1

Vino Blanco: Albariño, Jardin de Lucia o Verdejo, Peces de Ciudad

Vino Tinto: Ribera, Gazur o Rioja, Gomez Cruzado

Paquete de bebidas 2

Vino Blanco; Albariño, Jardin de Lucia o Verdejo, Peces de Ciudad o Gedello, A Coroa

Vino Tinto; Ribera, Gazur o Rioja, Gomez Cruzado

Cava: Mestres, Visol

Paquete de bebidas 3:

Vino Blanco: Albariño, Jardin de Lucia o Verdejo, Peces de Ciudad o Godello, A Coroa o Pinot Grigio, Livio Felluga

Vino Tinto: Ribera, Gazur o Rioja, Gomez Cruzado

Champagne Ruinart Brut

## *Términos y condiciones*

*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*