



HOTEL & SPA

**URSO**  
MADRID

MENÚS DE NAVIDAD  
PARA GRUPOS  
2023



## MENÚ N°1

### ENTRANTES

Ensaladilla rusa con ventresca de atún  
Croquetas de jamón ibérico

### PRIMER PLATO

Verduras asadas en brasas con vieiras plancha

### SEGUNDOS PARA ELEGIR

Lomo de merluza salvaje a la plancha con salsa de setas  
o  
Muslos de pintada rellenos de foie con lombarda

### POSTRE

Tarta de chocolate con frutos del bosque  
Dulces navideños

### BODEGA

Peces de Ciudad DO Rueda o A Coroa DO Valdeorras  
Carne DO Ribera del Duero o Gomez Cruzado DO Rioja

Agua, café e infusiones

Precio: 55€ IVA incluido/persona

## MENÚ N°2

### ENTRANTES

Cecina de león con almendra Marcona frita y AOVE  
Brandada de bacalao en tosta

### PRIMER PLATO

Pulpo asado en brasas con tomate Cherry y patata

### SEGUNDOS PARA ELEGIR

Popietas de lenguado rellenas de gamba blanca de Huelva con glaseado de holandesa

o

Carré de lechal asado con pisto

### POSTRE

Crema tostada de vainilla natural  
Dulces navideños

### BODEGA

Peces de Ciudad DO Rueda o A Coroa DO Valdeorras  
Carme DO Ribera del Duero o Gomez Cruzado DO Rioja

Agua, café e infusiones

Precio: 66€ IVA incluido/persona

## MENÚ N°3

### ENTRANTES

Medallón de foie a la plancha  
Tartar de carabinero

### PRIMER PLATO

Ensalada tibia de bogavante con vinagreta de lenteja

### SEGUNDOS PARA ELEGIR

Lomo de rodaballo salvaje asado al horno de leña  
O  
Lomo bajo de vaca rubia madurada, plancha con chalotas braseadas y  
espárragos verdes

### POSTRE

Hojaldre con Nata, Crema y Frutos Rojos y Negros  
Dulces navideños

### BODEGA

Peces de Ciudad DO Rueda o A Coroa DO Valdeorras  
Carne DO Ribera del Duero o Gomez Cruzado DO Rioja

Agua, café e infusiones

Precio: 77€ IVA incluido/persona

# TÉRMINOS Y CONDICIONES

- Menús aplicables para un mínimo de 6 personas
- El menú ha de cerrarse por adelantado con el mismo principal para todos los comensales
- El Hotel debe saber con antelación cualquier alergia o necesidad dietética a la hora de preparar el menú.
- El Hotel necesita conocer la elección definitiva, así como el número final de comensales, 10 días de la realización del evento, siendo dicho número y menú el que se tendrá en cuenta para la facturación.

