



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.

