



# Menús de Navidad para Empresas 2019



CASTILLA TERMAL  
BALNEARIO DE SOLARES

☆☆☆



# Menú 1

36€

## Entrantes a compartir a centro de mesa:

Tartar de ventresca de atún con pimientos asados y bouquet de lechuguitas.

Coca de cecina con queso ahumado de Cantabria.

Rabas con ali-oli.

Surtido de mini croquetas variadas.

Verduritas en tempura con velo ibérico.

## Principal a elegir:

MERLUZA SOBRE PISTO MONTAÑÉS

\*\*\*

SOLOMILLO DE CERDO ALBARDADO

con bacon ahumado y salsa de queso picón.

## Postre:

CREMA ACIDULADA DE LIMÓN

sobre compota de manzana y crumble de miel.

\*\*\*

Dulces de Navidad.

## BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda VR La Soterraña.

Vino tinto D.O. Ribera del Duero PradoRey Roble.

Espumoso D.O. Cava Freixenet Brut Nature.

Agua, café e infusiones.





# Menú 2

39€

## MENÚ DEGUSTACIÓN:

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CAMELIZADO  
y vinagreta de frutos secos.

\*\*\*

BACALAO SOBRE MICROPISTO DE VERDURITAS  
y crema de pimientos del piquillo.

\*\*\*

LOMO BAJO DE TERNERA  
con patatas rustidas y salsa demiglace de vino de Castilla.

\*\*\*

TARTA DE ZANAHORIA Y NUECES  
con chantilly de vainilla.

\*\*\*

Dulces de Navidad.

## BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda VR La Soterraña.

Vino tinto D.O. Ribera del Duero PadroRey Roble.

Espumoso D.O. Cava Freixenet Brut Nature.

Agua, café e infusiones.





# Menú 3

43€

## Entrantes a compartir a centro de mesa:

Sardina ahumada sobre escalibada y ali-oli.

Tosta de bacalao confitado, pimiento del piquillo y naranja.

Croquetas de jamón ibérico.

Mini hamburguesa de ternera sobre panceta y queso de Cantabria.

Mini brocheta de abanico ibérico y ciruelas borrachas.

## Principal a elegir:

LOMO DE LUBINA SOBRE SALTEADO DE TOMATITOS AL TOMILLO  
y crema de guisantes.

\*\*\*

TACO DE SOLOMILLO DE TERNERA CON GRATÉN DE PATATA  
y salsa de vino dulce de Liébana.

## Postre:

TARTA CASERA DE QUESO  
con quenelle de helado.

\*\*\*

Dulces de Navidad.

## BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda VR La Soterraña.

Vino tinto D.O. Ribera del Duero Prado Rey Roble.

Espumoso D.O. Cava Freixenet Brut Nature.

Agua, café e infusiones.





# Menú 4

48€

## Cóctel Bienvenida:

Salmorejo con migas de ventresca de atún.

Ferrero de queso de cabra y nueces sobre mermelada de tomate.

Cucharita de hummus, pimentón de la Vera y jamón de pato.

Taquito de salmón ahumado en casa sobre mousse de aguacate y cilantro.

Canelón de cecina relleno de royal de boletus.

Surtido de croquetas variadas.

Bacalao frito sobre crema de puerros.

Rabas de calamar con ali-oli de limón.

Mini pizza toscana.

Mini pita al estilo mejicano.

\*\*\*

**RODABALLO SOBRE CREMA DE CEBOLLETA TIERNA**  
y costrones sorianos.

\*\*\*

**TACO DE SOLOMILLO CON DUXELLE DE BOLETUS**  
tartufato y salsa demiglaze de vino de Liébana.

## Postre:

**TORRIJA DE SOBAO**  
sobre crema Cántabra con toque de orujo.

\*\*\*

Dulces de Navidad.

## BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda VR La Soterraña.

Vino tinto D.O. Ribera del Duero Prado Rey Roble.

Espumoso D.O. Cava Freixenet Brut Nature.

Agua, café e infusiones.





# Condiciones de Venta



## Condiciones Menú 1, 2 y 3

Entrantes a compartir al centro de mesa: en menús 1 y 3.

Menú tipo degustación: menú 2.

En eventos de hasta 30 comensales, el plato principal se puede elegir, la fecha límite para comunicar la elección será de 5 días.

Para eventos de 30 personas en adelante, el plato principal será el mismo para todos los comensales.

## Condiciones Menú 4

Cóctel de bienvenida servido con canapés, bebidas y dos platos principales servidos en mesa.

Mínimo 20 personas.

## Condiciones generales

Suplemento de 6€ por persona para bodega premium:

Vino blanco D.O. Rueda José Pariente, vino tinto D.O. Ribera del Duero

Converso Crianza y Espumoso Palacio de Bornos Brut Nature.

Suplemento Barra Libre 2h: 13€. Hora adicional 8€.

Precios por persona con IVA incluido.

Consulte suplemento de primera copa servida en mesa.

Consulte suplemento de DJ.





**Castilla Termal Balneario de Solares**

Av. Calvo Sotelo, 13, 39710, Solares-Medio Cudeyo, Cantabria.

Teléfono 942 52 13 13

[comercial.solares@castillatermal.com](mailto:comercial.solares@castillatermal.com)

[www.castillatermal.com](http://www.castillatermal.com)