



Menús de Navidad para Empresas 2019



CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSMA

☆☆☆☆



Menú 1

36€

Entrantes a compartir a centro de mesa:

Tostita de mi-cuit con chutney de manzana y Pedro Ximénez.

Zamburiñas escabechadas con cítricos.

Yakitori de pollo con salsa teriyaki, espuma de coco y lima.

Torreznos sorianos.

Croquetas de jamón ibérico.

Principal a elegir:

LOMO DE LUBINA CON CREMA DE ZANAHORIAS Y ALBAHACA
y tallarines de calamar.

PRESA DE IBÉRICO AL HORNO, PURÉ DE BONIATOS Y SETAS SILVESTRES.

Postre:

TORRIJA DE BOLLO DE LECHE
rellena de crema y helado de campurriana.

Dulces de Navidad.

BODEGA

VR La Soterraña D.O. Rueda.

PradoRey Roble D.O. Ribera del Duero.

Freixenet Blanc de Blanc D.O. Cava.

Agua, café e infusiones.





Menú 2

43€

Entrantes a compartir a centro de mesa:

Tostita de mi-cuit con chutney de manzana y Pedro Ximénez.

Zamburiñas escabechadas con cítricos.

Yakitori de pollo con salsa teriyaki, espuma de coco y lima.

Torreznos sorianos.

Croquetas de jamón ibérico.

Bomba de chipirones con ali-oli de cilantro.

Principal a elegir:

LOMO ALTO DE BACALAO CON SOPA DE MANGO Y HABITAS CON JAMÓN.

SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL

con parmentier trufada y salsa perigord.

Postre:

TARTA DE QUESO ARTESANA

con mermelada de frutos del bosque.

Dulces de Navidad.

BODEGA

José Pariente Verdejo D.O. Rueda.

PradoRey Roble D.O. Ribera del Duero.

Freixenet Blanc de Blanc D.O. Cava.

Agua, café e infusiones.





Menú 3

35€

CÓCTEL:

Cañas de ibéricos de bellota.

Tostas de pan artesano, tomate, orégano y paleta ibérica de bellota.

Crujientes de queso de cabra, pasta brick y mermelada de pimientos.

Cecina de León rellena de queso curado de oveja.

Panes japones al vapor con sardina ahumada.

Empanada gallega de bonito.

Gyozas de pollo y verduritas orientales.

Croquetas de jamón ibérico.

Torpedos de langostinos crujientes.

Torreznos sorianos.

Minihamburguesas de Angus.

Satay de pulpo a la gallega.

Minibrochetas de secreto confitado con moje verde.

Postre:

Dulces de Navidad.

Mini pastelitos regionales.

Perlas de frutas naturales con menta fresca.

Chupitos de sorbetes originales.

BODEGA

VR La Soterraña D.O. Rueda.

PradoRey Roble D.O. Ribera del Duero.

Freixenet Blanc de Blanc D.O. Cava.

Cervezas y refrescos.

Agua, café e infusiones.

*Mínimo 20 comensales.





Condiciones de Venta



Condiciones Menú 1 y 2

Entrantes a compartir al centro de mesa.

Hasta 30 comensales, el plato principal se puede elegir. La fecha límite para comunicar la elección será 3 días antes del evento.

Para servicios de más de 30 personas, será el mismo plato principal para todos los comensales.

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€ por persona. Hora adicional 6€ por persona. IVA incluido.

Consulte suplemento de DJ.





Castilla Termal Burgo de Osma

Universidad, 5, 42300, El Burgo de Osma, Soria.

Teléfono 975 34 14 19

comercial.burgodeosma@castillatermal.com

www.castillatermal.com