

# Menús de Navidad para Empresas 2019



CASTILLA TERMAL  
MONASTERIO DE VALBUENA

☆☆☆☆☆



# Menú 1

49€

## Entrantes a compartir a centro de mesa:

Canelón de cecina de León, mousse de pato y crema de membrillo.

Escabeche de verduras ecológicas con romero silvestre.

Croquetas cremosas de jamón ibérico.

Cazuela de arroz a la zamorana.

Patatas murro rellenas a la importancia.

## Principal a elegir:

**CORVINA CON VINAGRETA DE TOMATE Y PIPARRA**

con un consomé de jamón.

\*\*\*

**PECHUGA DE PATO RUSTIDA**

con crema de miel de lavanda, maíz dulce y arándanos.

## Postre:

**CHOCOLATE, CACAO, CERVEZA NEGRA, NATA Y PIÑONES**

\*\*\*

Dulces de Navidad.

## BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda VR La Soterraña.

Vino tinto D.O. Ribera del Duero Converso Crianza.

Espumoso D.O. Cava Freixenet Brut Nature.

Agua, café e infusiones.





# Menú 2

55€

## MENÚ DEGUSTACIÓN:

PAN CASERO DE MANTEQUILLA  
con bayas silvestres al tempranillo.

\*\*\*

CREMA DE PUERROS  
gominola de verdejo y sardina ahumada.

\*\*\*

BACALAO CONFITADO  
sobre cama de cherries al hinojo de moscatel blanco.

\*\*\*

LECHAZO ESTOFADO  
en vino tempranillo con hortalizas frescas.

\*\*\*

PAN DE ACEITE  
con queso crema y uvas caramelizadas.

\*\*\*

Dulces de Navidad.

## BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda VR La Soterraña.  
Vino tinto D.O. Ribera del Duero Converso Crianza.  
Espumoso D.O. Cava Freixenet Brut Nature.  
Agua, café e infusiones.



# Menú 3

59€

## Entrantes a compartir a centro de mesa:

Espárragos blancos de Tudela, vinagreta de mostaza y hojas de endivia roja.

Tartar de salchichón de Guijuelo.

Trucha ahumada, escabeche de verduras y caviar salino.

Gozas crujientes de morcilla de Burgos.

Hojaldre de parmentier de patatas revolconas y cortezas de panceta ibérica.

Pan al vapor de bacalao al ajoarriero.

## Principal a elegir:

**MERLUZA DE PINCHO DEL CANTÁBRICO**  
con almejas y concentrado de ajetes.

\*\*\*

**JARRETE DE LECHAZO EN SU JUGO**  
patatas con emulsión de ajo negro y atadillo de judías verdes.

## Postre:

**BIZCOCHO CON TÉ MATCHA, MOUSSE DE CHOCOLATE AL TÉ**

\*\*\*

**CEYLAN Y EARL GREY**  
bizcocho Sacher empapado en almíbar de té y crujiente de palleté.

\*\*\*

Dulces de Navidad.



## BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda VR La Soterraña.

Vino tinto D.O. Ribera del Duero Converso Crianza.

Espumoso D.O. Cava Freixenet Brut Nature.

Agua, café e infusiones.





# Menú 4

65€

## Cóctel Bienvenida:

Crema fría de puerros con escabeche de mejillones.

Tartar de trucha ahumada y guacamole.

Ceviche de langostinos con mango.

Bombón de paleta ibérica, queso, nueces y dátiles.

Mini gofres salados de boniato con sardina humada, queso crema y huevas.

Bocadillo de rabas fritas con ali-oli.

Mini hamburguesa de vacuno con queso y salsa barbacoa.

Mini croquetas variadas.

Albóndigas de abanico de ibérico y salsa de ostras.

Gyoza crujiente de morcilla de Burgos.

\*\*\*

## LOMO DE LUBINA ASADA

tirabeques con paleta ibérica y crema de guisantes.

\*\*\*

## SOLOMILLO DE VACA TERNERA CON PARMENTIER DE TRUFA

chalotas glaseadas y espinacas escaldadas.

## Postre:

### MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO SOBRE PAILLETÉ DE ALMENDRA

\*\*\*

### BAÑADA DE CHOCOLATE Y PRALINÉ

\*\*\*

Dulces de Navidad.

## BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda VR La Soterraña.

Vino tinto D.O. Ribera del Duero Converso Crianza.

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: menú 1 y 3.

Menú tipo degustación: menú 2.

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

Por encima de 30 personas el plato principal tiene que ser único para todos los comensales.

## Condiciones Menú 4

Cóctel de bienvenida servido con canapés y bebidas. 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 y Espumoso Palacio de Bornos Brut Nature.

Suplemento Barra Libre 2h 5\*: 14€. Hora adicional 8€.

Importes iva incl. por persona.

Consulte suplemento de primera copa en mesa.

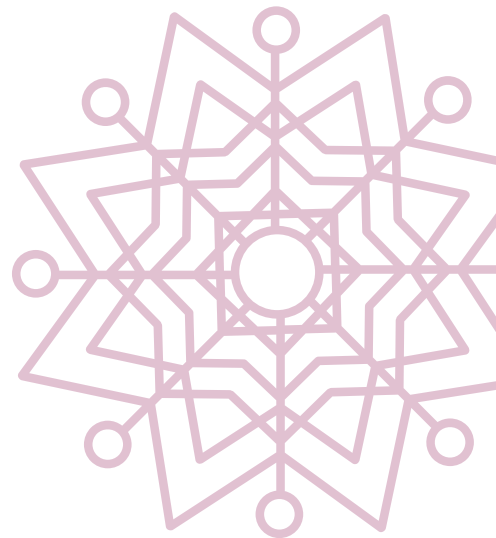
Consulte suplemento DJ.

Consulte suplemento de celebración en sala histórica en exclusiva.

Consulte suplemento de servicio de autobús.



# Catas de vinos



## Cata San Bernardo

**12€**

Baden Numen Roble D.O. Ribera.

Converso Crianza D.O. Ribera.

## Cata del Císter

**25€**

Converso Crianza D.O. Ribera.

Matarromera Crianza D.O. Ribera.

Emilio Moro Crianza D.O. Ribera.

## Cata Milla de Oro

**35€**

Converso Crianza D.O. Ribera.

Matarromera Crianza D.O. Ribera.

Emilio Moro Crianza D.O. Ribera.

Dehesa de los Canónigos Crianza D.O. Ribera.

\*Mínimo de personas para realizar esta cata 8 personas, máximo 25.

## Y para acompañar...

**7,5€**

Ración de cecina.

Ración de queso.





**Castilla Termal Monasterio de Valbuena**  
C/ Murallas, S / N. 47359 San Bernardo. Valladolid.  
Teléfono 983 683 040

[comercial.valbuena@castillatermal.com](mailto:comercial.valbuena@castillatermal.com)  
[www.castillatermal.com](http://www.castillatermal.com)