



# MENÚ DE NAVIDAD



HOTEL  
VALLES DE GREDOS  
\*\*\*\*\*

# MENÚ NAVIDEÑO Nº1

## ENTRANTES A COMPARTIR

SURTIDO DE IBÉRICOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA

ENSALADA DE POLLO CRUNCH CON PERLAS DE MOZZARELLA

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO.

## PRINCIPAL ( A ELEGIR )

SUPREMA DE BACALAO CONFITADO CON MICROPISTO DE BERENJENA Y CRUJIENTE DE VERDURAS.

Ó

SECRETO IBÉRICO CON PARMENTIER TRUFADO Y CEBOLLA CARAMELIZADA AL OPORTO.

Ó

CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO GLASEADAS AL PEDRO XIMÉNEZ CON PURÉ DE AZAFRÁN.

## POSTRE

MOUSSE DE QUESO CON TIERRA DE GALLETAS CON SALTEADO DE FRUTOS ROJOS.

**36,00€**

INCLUYE: CAFÉ Y AGUA, CERVEZA DE BARRIL MAHOU, REFRESCOS Y BODEGA:

BODEGA: ZALEO TEMPRANILLO, ZALEO BLANCO SEMIDULCE Y SECO, BOYANTE TEMPRANILLO Y BOYANTE VERDEJO.

# MENÚ NAVIDEÑO Nº2

## ENTRANTES A COMPARTIR

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

HUEVOS A BAJA TEMPERATURA CON PATARAS Y JAMÓN

## ENTRANTE INDIVIDUAL

CREMA DE MARISCO CON DIM SUM DE GAMBAS

## PRINCIPAL ( A ELEGIR)

LOMOS DE DORADA RELLENA DE ESPINACAS Y GANABA CON ALIOLI GRATINADO

Ó

SOLOMILLO DE IBÉRICO CON PURÉ DE MATANZA Y CREMA DE MANZANA.

Ó

ENTRECOT TRINCHADO IGP TERNERA DE EXTREMADURA CON CREMA DE BOLETUS.

## POSTRE

TARTA SACHER CON HELADO DE VAINILLA.

**45,00€**

INCLUYE: CAFÉ Y AGUA, CERVEZA DE BARRIL MAHOU, REFRESCOS Y BODEGA:

BODEGA: ZALEO TEMPRANILLO, ZALEO BLANCO SEMIDULCE Y SECO, BOYANTE TEMPRANILLO Y BOYANTE VERDEJO.

# MENÚ NAVIDEÑO Nº3

## ENTRANTES A COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO CON PAN TOSTADO Y TOMATE Y AOVE

RISOTTO DE BOLETUS CONFITADO Y PARMESANO

## ENTRANTE INDIVIDUAL

CREMA DE MARISCO CON DIM SUM DE GAMBAS

## PRINCIPAL ( A ELEGIR)

SUPREMA DE MERLUZA A BAJA TEMPERATURA CON CREMA DE AZAFRÁN Y VINAGRETA DE PIPARRAS

Ó

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE, MANZANA BRASEADA Y SALSA DE BOLETUS

Ó

LINGOTE DE COCHINILLO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON PARMENTIER DE TRUFA.

## POSTRE

NUESTRA VERSIÓN DE TIRAMISÚ

**50,00€**

INCLUYE: CAFÉ Y AGUA, CERVEZA DE BARRIL MAHOU, REFRESCOS Y BODEGA:

BODEGA: ZALEO TEMPRANILLO, ZALEO BLANCO SEMIDULCE Y SECO, BOYANTE TEMPRANILLO Y BOYANTE VERDEJO.

## **CONDICIONES CONTRATACIÓN MENÚS NAVIDEÑOS 2023 PARA AMIGOS Y EMPRESAS**

**RESERVA PREVIA A TRAVÉS DE 927.66.71.50 o  
reservas@hotelvallesdegredos.**

- **DESDE EL 15 DE NOVIEMBRE A 7 ENERO.**
- **MÍNIMO 8 PERSONAS.**
- **RESERVA PREVIA DE 9 DÍAS DE ANTELACIÓN Y ELECCION DE PLATOS  
PRINCIPALES.**
- **MISMO MENÚ POR RESERVA.**
- **DISPONIBLE EN ALMUERZOS Y CENAS.**
- **NO DISPONIBLE:**
  - **NOCHE 16 DICIEMBRE (EVENTO PRENOCHEVIEJA CONSULTAR  
EVENTO)**
  - **24 Y 25 DICIEMBRE (COMIDA NAVIDAD CONSULTAR EVENTO)**
  - **31 DICIEMBRE (FIN DE AÑO CONSULTAR PACKS)**
  - **1 ENERO 2024 AÑO NUEVO (CONSULTAR).**
  - **5,6 Y 7 (MENÚS REYES, CONSULTAR).**
- **LOS MENÚS OFERTADOS PUEDEN SER ADAPTADOS PARA VEGANOS,  
ALÉRGICOS, CELÍACOS, EMBARAZADAS...**
- **CONSULTAR CUALQUIER VARIACIÓN, COMBINACIÓN DE MENÚ Y SE  
TRATARÁ DE FORMA PERSONALIZADA.**

