

2015

MENUS ESPECIALES GRAN HOTEL SARDINERO



Pza. de Italia, 1
39005-SANTANDER
942 27 11 00
hotelsardinero@sardinerooteles.com
www.hotelsardinero.es



SARDINERO
HOTELES
Santander

BAHÍA HOYUELA GRAN HOTEL SARDINERO

La dirección y el personal del Gran Hotel Sardinero agradecen la deferencia que han tenido al elegir este establecimiento como el lugar adecuado para la celebración de su banquete y deseando darles un buen servicio, les expone lo siguiente:

- *Los menús, delicadamente estudiados para satisfacer los más variados gustos, están sujetos a toda clase de variaciones que nos quieran solicitar.*
- *La comunicación del **número definitivo de comensales y menú elegido** se fijará con **SIETE** días de antelación a la fecha del servicio.*
- *Composición de los Menús:*

Menú nº1

- *Un entrante frío y un entrante caliente igual para todos los comensales.*
- *Se seleccionará una carne y un pescado para que los clientes escojan en la mesa uno de los dos platos.*
- *Un postre para todos los comensales igual.*

Menú nº2

- *Cuatro platos y un postre igual para todos los comensales*

*Vinos blanco, rosado, tinto de Rioja y café incluidos.
Suplemento copa o combinado por persona 5€*

MENU Nº1

Entrantes fríos

Misma elección para todos los comensales

- Ensalada César con tostas de sobao y anchoas de Santoña
- Salmorejo tradicional, picada de jamón ibérico, aceite de trufas
- Mil hojas de tomate Raff con cebolletas, queso y aceite de albahaca
- Cecina con pimientos de cristal y tostas de pan de hogaza

Entrantes calientes

Misma elección para todos los comensales

- Arroz caldoso con almejas, mejillones y langostinos
- Puerros rellenos de jamón gratinados
- Pimientos del piquillo rellenos de centollo y gambas
- Vieiras gratinadas a la crema con langostinos

Carnes y pescados:

Se elige en mesa entre una carne y un pescado, seleccionados previamente

- Lomo de lubina sobre arroz cremoso con verduritas
- Rodaballo sin espinas con almejas y salsa de cava
- Merluza en salsa marinera con tortellinis de ricota y espinacas
- Rape con panceta ibérica y salsa de naranja
- Lechazo de castilla asado al estilo tradicional
- Solomillo al punto de sal, salsa de foie y patata gratén
- Escalopado de presa de cerdo ibérico a la madrileña y salsa de queso
- Solomillo de cerdo ibérico asado con manzana

Postres

Misma elección para todos los comensales

- Tarta Pasión por el chocolate
- Tarta de emparedado de hojaldre de Torrelavega y crema pastelera
- Tarta de bizcocho y chocolate a la naranja
- Tarta- mouse de almendra con helado de sobao pasiego al orujo
- Tarta de queso al horno con caramelo

Precio por persona: 34 €

Iva incluido

MENU Nº2

Entrantes fríos

Misma elección para todos los comensales

- Ensalada César con tostas de sobao y anchoas de Santoña
- Salmorejo tradicional, picada de jamón ibérico, aceite de trufas
- Milhojas de tomate Raff con cebolletas, queso y aceite de albahaca
- Cecina con pimientos de cristal y tostas de pan de hogaza

Entrantes calientes

Misma elección para todos los comensales

- Arroz caldoso con almejas, mejillones y langostinos
- Puerros gratinados con jamón y bechamel
- Pimientos del piquillo rellenos de centollo y gambas
- Vieiras gratinadas a la crema con langostinos

Pescados, ¾ ración:

Misma elección para todos los comensales

- Lomo de lubina sobre arroz cremoso con verduritas
- Rodaballo sin espinas con almejas y salsa de cava
- Merluza en salsa marinera con tortellinis de ricota y espinacas
- Rape con panceta ibérica y salsa de naranja

Carnes, ¾ ración:

Misma elección para todos los comensales

- Lechazo de castilla asado al estilo tradicional
- Solomillo al punto de sal, salsa de foie y patata gratén
- Escalopado de presa de cerdo ibérico a la madrileña y salsa suave de queso
- Solomillo de cerdo ibérico asado con manzana

Postres:

Misma elección para todos los comensales

- Tarta Pasión por el chocolate
- Tarta de emparedado de hojaldre de Torrelavega y crema pastelera
- Tarta de bizcocho y chocolate a la naranja
- Tarta de queso al horno con caramelo

Precio por persona: 40€

iva incluido