CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA
★★★★★

EL ARTE DE HACER

NAVIDAD

Menús de Navidad
para empresas

2026 - 2027

CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA
★★★★★

Menú Gala 1

Aperitivo

Steak tartar de solomillo de vaca sobre pan nórdico y perlas de AOVE.

Entrante

Timbal de setas de temporada con langostinos flambeados y espejo de salsa de puerros.

Principal

Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional con ensalada de la huerta.

Postre

Manzana, almendra y caramelo.

Bodega

Vino blanco Oro de Castilla D.O. Rueda.
Vino tinto Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.
Espumoso Palacio de Bornos Brut.
Refrescos, cafés e infusiones.

Precio p.v.p 84€

CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA
★★★★★

Menú Gala 2

Entrante

Tartar de langostino con salsa americana y crema de apionabo con toques de lima.

Pescado

Lingote de bacalao confitado sobre crema castellana y crujiente de manitas de cerdo.

Cortante

Limón al cava.

Carne

Solomillo de cerdo ibérico con manzana en texturas y salsa de Oporto.

Postre

Corona de mousse de piñones con rejilla de chocolate y helado de vainilla.

Bodega

Vino blanco Oro de Castilla D.O. Rueda.
Vino tinto Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.
Espumoso Palacio de Bornos Brut.
Refrescos, cafés e infusiones.

Precio p.v.p 104€

CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA
★★★★★

Menú Converso

Al Centro de la Mesa

Jamón ibérico de bellota de Guijuelo cortado a cuchillo, rebanadas de pan payés, tomate rallado y aceite de oliva virgen extra.

Espuma de revolcona con torreznos de Soria.

Carpaccio de calabacín con vinagreta de pistacho y virutas de foie.

Plato Principal

Lechazo de Castilla y León asado al estilo tradicional con ensalada de la huerta.

Postre

Leche asada con fresitas maceradas acompañada de helado al gusto.

Bodega

Vino blanco Oro de Castilla D.O. Rueda.
Vino tinto Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.
Espumoso Palacio de Bornos Brut.
Refrescos, cafés e infusiones.

Precio p.v.p 89€

CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA
★★★★★

Menú Novicios

Aperitivo

Micuit de pato con polvo de boletus y gel de orejones

Pescado

Corvina sobre crema de ajodulce y tirabeques

Cortante

Martini Royale.

Plato principal

Jarrete de lechazo a baja temperatura lacado con salsa de miel y romero.

Postre

Milhojas de San Bernardo.

Bodega

Vino blanco Oro de Castilla D.O. Rueda.
Vino tinto Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.
Espumoso Palacio de Bornos Brut.
Refrescos, cafés e infusiones.

Precio p.v.p 99€

CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA
★★★★★

Menú Monasterio

Al Centro de la Mesa

Pulpo en dos cocciones con parmentier de calabaza.
Tabla de cecina de León curada en bodega.
Quesos artesanos de Castilla y León con dulces del Monasterio y frutos secos.

Pescado

Bacalao con crema castellana y crujiente de ibérico.

Plato Principal

Solomillo de vacuno mayor con reducción de su jugo y puré de tubérculo.

Postre

Chocolate en texturas.

Bodega

Vino blanco Oro de Castilla D.O. Rueda.
Vino tinto Converso Crianza D.O.
Ribera del Duero.
Espumoso Palacio de Bornos Brut.
Refrescos, cafés e infusiones.

Precio p.v.p 105€

CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA
★★★★★

Menú Infantil

Entrantes a elegir entre:

Surtido de ibéricos con croquetas de jamón

Plato principal a elegir entre:

Pechuguitas de ave de corral gratinadas con queso Cheddar y patatas fritas.

Escalopines de solomillo de ternera con patatas fritas.

Chuletillas de cordero lechal con patatas gajo.

Postre

Del menú adulto o bola de helado.

Bodega

Agua mineral
Refresco

Precio p.v.p 63€

CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA
★★★★★



Castilla Termal Monasterio de Valbuena
C/ Murallas, s/n, 47359, San Bernardo, Valladolid.
Tel: +34 983 683 040
comercial.valbuena@castillatermal.com
www.castillatermal.com