



CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

Menús *para eventos*

Menú MICE 1

Grupos de al menos 8 personas, incluye un entrante, un principal y un postre.

Entrantes para compartir:

Cecina de León con aceite de oliva virgen extra.

Croquetas de jamón ibérico.

Rabas de calamar fresco con ali-oli de cítrico.

Ventresca de atún sobre pimientos asados con aceite de ajo negro y bouquet de hortalizas.

Principales:

Solomillo de ternera nacional con chalotas glaseadas y reducción de Oporto.

Lomo de merluza del cantábrico en salsa verde con almejas y gambas.

Postre:

Tarta de queso con compota de manzana.

Bodega:

Agua Mineral.

Vino Blanco D.O. Rueda.

Vino Tinto D.O. Ribera de Duero.

Café e infusiones.

PRECIO PVP: 35€

Menú MICE 2

Grupos de al menos 8 personas, incluye un entrante, un principal y un postre.

Entrantes:

Ensalada de queso de cabra caramelizado con reducción de frambuesa y vinagreta de frutos secos y dátiles.

Principales:

Lomo de merluza con salsa de azafrán y crujiente de albahaca.
Solomillo de ternera con chalotas y trigueros con reducción de Oporto.

Postre:

Tarta Guinness, frosting de queso y minihelado de vainilla.

Bodega:

Agua Mineral.

Vino Blanco D.O. Rueda.

Vino Tinto D.O. Ribera de Duero.

Café e infusiones.

PRECIO PVP: 39€

Menú MICE 3

Grupos de al menos 8 personas, incluye un entrante, un principal y un postre.

Entrante:

Ensalada de zamburiñas y gambón con aromas de cítricos.

Primer plato:

Lomo de corvina sobre patata boulanger y vinagreta de tomate y albahaca fresca.

Segundo plato:

Solomillo rossini con escalope de foie, salsa de Pedro Ximenez y nido de patata.

Postre:

Torrija de sobao al cardamomo sobre crema cántabra y crujiente de praliné.

Bodega:

Agua Mineral.

Vino Blanco D.O. Rueda.

Vino Tinto D.O. Ribera de Duero.

Café e infusiones.

PRECIO PVP: 42€

Cóctel

Grupos de al menos 40 personas.

Montadito de jamón ibérico sobre tumaca.

Tortilla española de ali-oli.

Taco de empanada de atún.

Croquetas variadas.

Rabas con ali-oli de cítricos.

Tosta de secreto ibérico con moje verde.

Surtido de mini pizzas toscanas.

Samosa de pollo tikka.

Crujiente de morcilla.

Salmorejo de remolacha y brochetita de arándanos.

Cucharita de sardina ahumada, cebolla roja encurtida y perlas de AOVE.

Mini brocheta de pulpo con crema de patata y pimentón de La Vera.

Bolita de bogavante.

Cookie cheesecake.

Bodega:

Agua mineral

D.O. Rueda

D.O. Ribera del Duero.

PRECIO PPP: 42€

Coffee Break

Opción 1

PVP: 10€ por persona

Café e infusiones.

Agua mineral con y sin gas.

Repostería casera.

Pincho de tortilla.

Zumo de frutas.

Opción 2

PVP: 12,50€ por persona

Café e infusiones

Agua mineral con y sin gas

Repostería casera.

Pincho de tortilla

Brocheta de fruta

Zumo de naranja natural

Mini bollería

Bocadito salado