



CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSMA
★★★★

Menús

para eventos

Menú MICE 1

Entrante:

Ensalada de Tomate y Mozzarella fresca, Rúcula, Aceite de Piñones y Pesto de Albahaca

Principal a escoger:

Merluza a la plancha sobre crema de chirivía, salteado de verduras y chips vegetales.

Secreto ibérico a la parrilla, pimientos morrones asados y patatas fritas.

Postre:

Coulant tibio de chocolate negro sobre caramelo de tofe, tierra de chocolate y helado de vainilla de Tahití.

Bodega:

Vino Blanco D.O RUEDA

Vino Tinto D.O RIBERA DEL DUERO

Agua, café e infusiones

PRECIO PVP: 41€

Menú MICE 2

Entrante:

Mézclum de lechugas con de jamón de pato curado, cherries confitados, foie rallado y vinagreta de frutos rojos.

Principal a escoger:

Arroz "Carnaroli" en risotto con boletus edulis, queso parmesano, cebollino fresco y crujiente de setas.

Bacalao confitado a baja temperatura, crema fina de garbanzos, setas silvestres de temporada y aceite de trufa soriana.

Carrilleras de ternera glaseada con jugo de la tierra y crema de boniato asado.

Postre:

Nuestra tarta de queso soriana con frutos rojos del bosque y crema de leche fresca.

Bodega:

Vino Blanco D.O RUEDA

Vino Tinto D.O RIBERA DEL DUERO

Agua, café e infusiones

PRECIO PVP: 45€

Menú MICE 3

Entrante:

Tataki de atún rojo con ensalada de alga wakame y mahonesa de kimchi.

Pescado:

Corvina a la brasa sobre crema de apio bola, calabaza, setas, ajetes y crujiente de tinta de calamar.

Carne:

Rulo de cordero con matices de miel y romero.

Postre:

Mousse de yogurt griego, piña caramelizada y sorbete de frambuesa.

Bodega:

Vino Blanco D.O RUEDA

Vino Tinto D.O RIBERA DEL DUERO

Agua, café e infusiones

PRECIO PVP: 49€

Cóctel

Duración (75 minutos)

Mini ensalada caprese con Cherry, perla de mozzarella y pesto.

Brocheta de lagarto ibérico a la parrilla.

Bombón de foie, pipa de calabaza y confitura de frutos rojos.

Rollito de salmón ahumado, guacamole y queso crema.

Gyozas de pollo y verduritas con salsa teriyaki.

Mini croquetas de jamón ibérico.

Mini croquetas de boletus.

Torreznos sorianos.

Nem de langostino y pasta Brick.

Tataki de atún rojo sobre alga wakame y mayonesa de kimchi.

Mini blinis de jamón de pato curado, queso Cremette y cebollino fresco.

Capricho de morcilla, piquillo y manzana con caramelo de Martini.

Capricho de pollo al curry, trío de sésamos y tierra de aceituna negra.

Tosta de paleta ibérica con concassé de tomate y aove.

Mini volován de brandada de bacalao y pimientos del piquillo.

Brocheta de fruta con chocolate

Bodega:

Agua Mineral.

Vino Blanco D.O. Rueda.

Vino Tinto D.O. Ribera de Duero

PRECIO PPP: 55€

*Las referencias del coctel pueden sufrir modificaciones.

Sugerencias:

Jamón ibérico de bellota cortado a mano por maestro cortador: 700€.

Isla de quesos de castilla y león: 6€/ invitado

isla de embutidos ibéricos: 6€/ invitado

Isla de cervezas nacionales: 6€/ invitado. (5 referencias

Coffee Break

Opción 1

PVP: 12€ por persona

Café e infusiones.

Agua mineral con y sin gas.

Pastas artesanas.

Pincho de tortilla.

Zumo de frutas

Opción 2

PVP: 17€ por persona

Café e infusiones.

Agua mineral con y sin gas.

Pastas artesanas.

Pincho de tortilla.

Brocheta de fruta.

Zumo de naranja natural.

Zumo detox.

Surtido de bollería del día.

Pulguita vegetal.

Torreznillos del Burgo de Osma