

MENÚ COMIDAS Y CENAS EMPRESA 2022

- A COMPARTIR CADA 4 PAX -

ENSALADA TEMPLADA DE ESCAROLA, QUESOS Y BACON CON VINAGRETA DE NUECES Y GRANADA

CREPE RELLENO DE PATO CON SALSA DE SETAS Y TIRABUZONES DE ZANAHORIA

BROCHETA DE GAMBON Y VIERA CON SUS VERDURITAS Y REDUCCION DE ROMESCU

PLATO DE PESCADO:

BACALAO AL HORNO EN SALSA VIZCAINA



PLATO DE CARNE:

SOLOMILLO DE TERNERA CON GUARNICIÓN DE VERDURAS Y SETAS

POSTRE:

TARTA DE FERRERO
TURRÓN

BODEGA:

VINO TINTO DE RIOJA COSECHA

VINO BLANCO DE RUEDA

AGUAS MINERALES

CAVA

CAFÉ

CHUPITO DE FRUTAS O DE ORUJO

PRECIO: 40,00 € I.V.A. INCLUIDO

NOTA:

- Una semana antes de la fecha de la reserva, deben informar las cantidades de pescado y carne.

ADMINISTRACION Y OFICINAS

Paseo del Mirón, S/N • TEL. 975 22 02 50 • FAX 975 22 99 53 • 42005 SORIA, ESPAÑA.

e-mail: hleonor@hotel-leonor.com • web: www.hotelesleonorsoria.es

MENÚ COMIDAS Y CENAS EMPRESA 2022

ROLLITO DE SALMÓN AHUMADO Y GUACAMOLE CON HUEVAS SOBRE TOSTA Y SU OLIVADA

MOUSSE DE FOIE DE PATO Y CECINA DE LEÓN CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ

PLATO DE PESCADO:

DORADA AL HORNO EN SALSA AL LIMÓN

PLATO DE CARNE:

SOLOMILLO DE TERNERA CON GUARNICIÓN DE VERDURAS Y SETAS

POSTRE:

TARTA DE FERRERO
TURRÓN

BODEGA:

VINO TINTO DE RIOJA CRIANZA
VINO BLANCO DE RUEDA
AGUAS MINERALES
CAVA
CAFÉ
LICOR O COMBINADO

PRECIO: 50,00 € I.V.A. INCLUIDO

NOTA:

- Este menú lleva todos sus componentes incluidos.

ADMINISTRACION Y OFICINAS

Paseo del Mirón, S/N • TEL. 975 22 02 50 • FAX 975 22 99 53 • 42005 SORIA, ESPAÑA.

e-mail: hleonor@hotel-leonor.com • web: www.hotelesleonorsoria.es