

Estimados colaboradores,

Con motivo de las próximas Fiestas Navideñas, un año más, el hotel NH Palacio de Castellanos, les ofrece la posibilidad de que su empresa celebre estas fiestas con nosotros.

Para ello, hemos elaborado los siguientes menús ofreciéndoles nuestros salones privados (mínimo 12 personas) para la degustación de nuestros más exquisitos platos:

MENÚ N° 1

ENTRANTES COMUNES:

Tosta de pan artesano, pisto de verduritas, mousse de pato y queso de cabra con fluido de ajo blanqueado.

Crujiente de queso con mousseline tártara y toques de cebolla y mostaza

Ravioli crujiente de calabacín y langostinos en esencia de champiñón salvaje

A ELEGIR UN PESCADO O UNA CARNE

Suprema de bacalao en salteado de chipironcitos y mejillón de roca

Ó

Medallones de ibérico con holandesa de setas

POSTRE

Cortadito de fresas naturales con helado de nata y nueces en caramelo balsámico.

PRECIO: 29 euros IVA incluido

Incluye agua, vinos, café, cava, licores y dulces navideños.

MENÚ N° 2

ENTRANTES COMUNES:

Jamón ibérico y quesos de D.O.

Pastel de bacalao con gel caliente de ajetes tiernos y crujiente de bacon

Ravioli crujiente de calabacín y langostinos en esencia de crema de ceps

Tosta de pan artesano de setas y gulas en crema de tomate y gambas

A ELEGIR UN PESCADO O UNA CARNE

Lomo de mero en costra de verduritas naturales y langostinos

Ó

Entrecot de ternera con salsa gorgonzola y rulo de cabra

POSTRE

Capricho de mascarpone con confitura de arándanos y coulis de mango

PRECIO: 36 euros IVA incluido

Incluye agua, vinos, café, cava, licores y dulces navideños.

MENÚ N° 3

ENTRANTES COMUNES:

Jamón ibérico y caña de lomo.

Superpuesto de foigras, cebolla caramelizada y pez espada ahumado con caramelo balsámico y manzana caramelizada

Ensalada en exqueisada de bacalao, tomate y verduritas asadas en langostinos albardado

Ravioli crujiente de calabacín y langostinos con esencia de ceps

A ELEGIR UN PESCADO O UNA CARNE

Tronco de rape con salteado de chipirones en pesto genovés

Ó

Solomillo de ternera con laminado de ceps y láminas de foie en jugo reducido

POSTRES

Royal de chocolate blanco con esencia de vainilla rellena de mousse de frutos rojos

PRECIO: 45 euros IVA incluido

Incluye agua, vinos, café, cava, licores y dulces navideños.

** En caso de que se superen las 25 personas deberán especificarse con antelación cuántos pescados así como carnes.*

Esperando verles próximamente entre nosotros, reciban un cordial saludo:

RESTAURANTE TRENTO

Contacto:

Betty Rodilla (Relaciones Públicas)

Leandro Barrasa (Maitre)

Teléfono: 923.261818

b.rodilla@nh-hotels.com