



PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL



BANQUETES
NUPCIALES
2014



RESTAURANTE
EL MONJE





PALACIO DE SAN ESTEBAN LUXURY HOTEL

El Hotel Palacio de San Esteban está enclavado en una de las joyas del Plateresco salmantino: el Convento Dominicano de San Esteban. En este singular marco la celebración poseerá el encanto único de los edificios históricos. Una cuidada restauración provee a las instalaciones de la más innovadora tecnología para conseguir un servicio de lujo.





PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL



El Cocktail de Bienvenida es un detalle para vuestros invitados a su llegada y lo serviremos en un marco único, la Terraza de los Olivos, calma y luminosidad con las Catedrales de fondo. La duración es de una hora y, si la climatología no acompaña, disponemos de la sala Biblioteca para su celebración, que precede al Salón El Monje, con capacidad para 120 personas.

RESTAURANTE
EL MONJE





PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL

MENÚ
1

Cocktail de Bienvenida

Crema de Langosta con Tallarines al Oloroso y colitas
de Langostino

Lomo de Merluza rellena de Vieiras
sobre Bisquet de Mar

Sorbete de Mango tropical

Tostón Asado al estilo tradicional con Ensalada
multicolor y Patatas risoladas

Yema Volcada y Helado de Leche Merengada en Tulipa

Café

BODEGA

Vino Blanco Aura * D. O. Rueda

Vino Tinto Marqués de la Concordia Crianza * D. O.
Rioja

Cava 1551 de Codorníu

Selección de Licores

97 € (I.V.A. INCLUIDO)



PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL

MENÚ
2

Cocktail de Bienvenida

Milhoja de Foie con Piña y Salmón Ahumado y
Reducción de Pedro Ximénez

Suprema de Lubina sobre lecho de Gulas a la Bilbaína y
Salsa de Piquillos

Sorbete de Piña Agridulce

Solomillo de Ternera, gratén de Torta del Casar, salsa de
Cítricos y Chips de Verduritas

Bavaroise de Mango y Maracuyá y Tulipa con
Helado de Vainilla

Café

BODEGA

Vino Blanco Aura* D. O. Rueda
Vino Tinto Carmelo Roderó Roble * D. O. Ribera del Duero
Cava Cordón Negro Brut de Freixenet
Selección de Licores

110 € (I.V.A. INCLUIDO)



PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL

MENÚ
3

Jamón y Lomo Ibéricos de Bellota

Ensalada tibia de Bacalao, Tomate concassé, Gulas y
Vinagreta de Trufa

Brocheta de Rape y Langostinos con juliana de
Verduras en Escabeche de Naranja

Sorbete de Mojito al Ron

Corderito asado y aromatizado a las Finas Hierbas y
Patata Panadera

Tocino de Cielo y Crema de Turrón con
Helado de Vainilla en Tulipa

Café

BODEGA

Vino Blanco Aura* D. O. Rueda
Vino Tinto Carmelo Rodero Roble * D. O. Ribera del Duero
Cava Cordon Negro Brut de Freixenet
Selección de Licores

108 € (I.V.A. INCLUIDO)



PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL

MENÚ
4

Cocktail de Bienvenida con Embutidos
Ibéricos de Bellota

Velouté de Trigueros y Jamón Ibérico con Queso cremoso

Bacalao gratinado con Muselina de Ajetes Tiernos y
Lecho de Patata y crujiente de su piel

Sorbete de Mandarina del Saler

Solomillo de Ternera a la parrilla con Manzana asada y
salsa de Mostaza y Miel

Tarta San Marcos y Helado de Leche Merengada en Tulipa

Café

BODEGA

Vino Blanco Aura* D. O. Rueda
Vino Tinto Viña Alcorta Crianza * D. O. Rioja
Cava 1551 Brut Nature de Codorníu
Selección de Licores

107 € (I.V.A. INCLUIDO)



PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL

MENÚ
5

Cocktail de Bienvenida

Crema de Hongos silvestres, crujiente de Queso y aroma
de Oporto

Rodaballo a la sartén, Tomate concassé, Ajos tiernos y
Licuado de Aceituna Negra

Sorbete de Manzana

Entrecote de Ternera Charra con Patatas Poíle y
Cebollitas glaseadas

Tarta Saint-Honoré y Helado de Vainilla Bourbon

Cafe

BODEGA

Vino Blanco Vega de la Reina * D. O. Rueda
Vino Tinto Carmelo Roderro Roble * D. O. Ribera del Duero
Cava Cordón Negro Brut de Freixenet
Selección de Licores

99 € (I.V.A. INCLUIDO)



PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL

MENÚ
6

Cocktail de Bienvenida

Taten de Manzana con Escalopa de Foie caramelizada y
Salsa suave de Ceps

Lomo de Merluza poché, terrina de Patata y Bacon y
Salsa de Hinojo

Sorbete de Limón al Cava

Cordero Lechal Asado al Perfume de Hierbas de Provenza

Tarta Regina y Helado de Leche Merengada en Tulipa

Café

BODEGA

Vino Blanco Vega de la Reina * D. O. Rueda

Vino Tinto Viña Alcorta Crianza * D. O. Rioja

Cava 1551 de Codorníu

Selección de Licores

106 € (I.V.A. INCLUIDO)



PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL

MENÚ
7

Cocktail de Bienvenida

Torre de Mi Cuit sobre chutney de Mango, sal de Kikos,
Pan de Pasas y salsa de Frutos rojos

Bogavante sobre Tartar de Salmón, mezclun de Hortalizas
y Muselina de Frutas

Sorbete de Frambuesa

Cabrito asado a baja temperatura, Patatas bola y Pimientos

Semifrío de Avellana con fajín de Chocolate y
Helado en Tulipa

Café

BODEGA

Vino Blanco Aura * D. O. Rueda
Vino Tinto Carmelo Rodero Roble * D.O. Ribera del Duero
Cava 1551 Brut Nature de Codorníu
Selección de Licores

125 € (I.V.A. INCLUIDO)



PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL

MENÚ
8

Cocktail de Bienvenida

Ensalada de Pato en texturas, Manzana asada y
Vinagreta de Frambuesa

Lomo de Merluza con salsa Romesco y Langostinos

Sorbete Cosmopolitan

Paletilla de Cordero asada estilo de Sepúlveda y
Patatas Panadera

Semifrío de Yogurt y Naranja Amarga y Helado de Vainilla
en Tulipa

Café

BODEGA

Vino Blanco Aura * D. O. Rueda
Vino Tinto Carmelo Rodero Roble * D.O. Ribera del Duero
Cava 1551 Brut Nature de Codorníu
Selección de Licores

111 € (I.V.A. INCLUIDO)



PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL

MENÚ
9

Cocktail de Bienvenida con Embutidos Ibéricos de Bellota

Gazpacho de Fresones, gelée de Menta y Aceite de
Albahaca

Lubina Salvaje, Patatas Rotas y Cremita Ligera de Cebolla

Sorbete de Limón natural

Solomillo de Ternera, Mousse de Foie, salsa Rossini y
Compota de Ciruelas y Orejones

Bizcocho tierno de dos Chocolates con cremoso de
Cereza roja y Helado en tulipa

Café

BODEGA

Vino Blanco Aura * D. O. Rueda
Vino Tinto Viña Alcorta Crianza * D. O. Rioja
Cava 1551 Brut Nature de Codorníu
Selección de Licores

109 € (I.V.A. INCLUIDO)



PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL

MENÚ
10

Cocktail de Bienvenida

Tartar de Salmón, mezclun de Hortalizas y
Vinagreta de Miel y Sésamo

Rodaballo a la plancha, pastel de Cebolla y salsa de
Albariño

Sorbete de Naranja

Tostón asado al estilo tradicional y Ensalada de
temporada

Cre moso de Chocolate relleno de Frambuesa y
Helado de Nata en Tulipa

Café

BODEGA

Vino Blanco Aura * D. O. Rueda
Vino Tinto Viña Alcorta Crianza * D. O. Rioja
Cava 1551 Brut Nature de Codorníu
Selección de Licores

105 € (I.V.A. INCLUIDO)



PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL

MENÚ
11

Cocktail de Bienvenida

Ensalada de Perdiz en escabeche, Pimientos del Piquillo,
Tápenade y Vinagreta de Piñones

Lomo de Rape ratatouille de Verduritas con vinagreta
de Frutos de mar

Sorbete de Limón Natural

Solomillo de Ternera, Patatas al gratén y salsa de Idiazábal

Bizcocho de Chocolate con un toque de Menta y
Helado de Leche merengada en Tulipa

Café

BODEGA

Vino Blanco Aura * D. O. Rueda
Vino Tinto Viña Alcorta Crianza * D. O. Rioja
Cava 1551 Brut Nature de Codorníu
Selección de Licores

110 € (I.V.A. INCLUIDO)



PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL

COCKTAIL DE BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Chup de Mozzarella al Romero con Tomatito Cherry
Brocheta de Pulpo con Cremita de Patata y Aceite de Pimentón
Selección de Canapés
Cucharita de Tartar de Salmón con Mandarina
Bombón de Foie con Mermelada de Cebolla
Chupito de Gazpacho de Mango con polvo de Kikos

APERITIVOS CALIENTES

Brocheta de Pollo a la Soja con mermelada de Piquillos
Queso suave de Cabra en tempura
Croquetitas de Jamón Ibérico y de Boletus
Mini Tartaleta gratinada de Membrillo y Torta del Casar
Crujiente de Langostino
Saquito de Farinato

BODEGA

Cava Rosado, Vinos Blanco y Tinto elegidos en el Menú,
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral.

BARRA DE COCKTAILS AL MOMENTO:

Mojito al Ron y Daiquiri



PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL



MENÚ INFANTIL

Embutidos Ibéricos Variados



Croquetitas de la Abuela
Gambas Orly
Mini Pizza



Escalope Milanesa con Patatas Fritas



Postre



Refrescos y Agua Mineral

36 € (I.V.A. INCLUIDO)



PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL



MENÚ VEGETARIANO

La Ensalada de Temporada

Parrillada de Verduras al Romesco y Vinagreta de
Habitas baby

Sorbete

Risotto cremoso de Ceps, Fideos crujientes y
lascas de Parmesano

Postre

Café

BODEGA

Vino Blanco

Vino Tinto

Cava

Selección de Licores



PALACIO DE SAN ESTEBAN
LUXURY HOTEL

BODEGA

A

VINOS BLANCOS

Aura * D. O. Rueda

Vega de la Reina * D. O. Rueda

VINOS TINTOS

Viña Alcorta Crianza * D. O. Rioja

Carmelo Rodero Roble * D. O. Ribera de Duero

CAVAS

Cordón Negro de Freixenet

1551 Brut Nature de Codorníu

20 €

B

VINOS BLANCOS

José Pariente * D. O. Rueda

Marqués de Riscal * D. O. Rueda

VINOS TINTOS

Azpilicueta Crianza * D. O. Rioja

Viña Alcorta Reserva * D. O. Rioja

Carmelo Rodero Crianza * D. O. Ribera del Duero

Finca Sobreño Crianza * D. O. Toro

CAVAS

Anna de Codorníu

25 €

C

VINOS BLANCOS

Prado Rey fermentado en barrica * D. O. Rueda

Pazo de Barrantes * D. O. Rías Baixas

Enate Chardonnay * D. O. Somontano

VINOS TINTOS

Campillo Reserva * D. O. Rioja

Abadía Retuerta Selección * Castilla y León

Arzuaga Crianza * D. O. Ribera del Duero

Elías Mora Crianza * D. O. Toro

CAVAS

Brut Barroco Freixenet

Agustí Torelló

31 €

D

VINOS BLANCOS

Belondrade y Lurtón * D. O. Rueda

Enate Gerwurztraminer * D. O. Somontano

Terras Gauda Albariño * D. O. Rías Baixas

Gran Feudo fermentado en barrica * D. O. Navarra

VINOS TINTOS

Hacienda Monasterio Crianza * D.O. Ribera Duero

Marqués de Vargas Reserva * D. O. Rioja

Matarromera Crianza * D. O. Ribera del Duero

Enate Merlot Merlot * D. O. Somontano

CAVAS

Champagne Möet & Chandon

Champagne Veuve Clicquot Brut

62 €

Todos los Menús llevan incluidos Vinos de la Bodega "A" en el precio. Se puede cambiar por otra y se incrementará la diferencia.