



# Navidad 2021 *menús*

HOSPES

Palacio de  
San Esteban

SALAMANCA





***Si está pensando vivir una Navidad mágica, un Fin de Año especial o una Noche de Reyes llena de ilusiones; o si está organizando la celebración de un evento corporativo o familiar, confíe en Hotel Hospes Palacio de San Esteban.***

***Contamos con siete salones y salas de conferencias con luz natural y una capacidad de hasta 120 personas. Y con un equipo de profesionales increíble que logrará una puesta en escena incomparable en el más incomparable de los escenarios.***

***¡Feliz Navidad y próspero 2022!  
¡Le esperamos en Hospes Palacio de San Esteban!***



## **Menú “uno”**

### ***Aperitivo del chef***

#### ***Entrante***

*Bloody Mary de camarones con coca de azúcar y su tarta cítrico*

#### ***Pescado***

*Merluza asada, arroz con dátiles y jugo de cardo*

#### ***Carne***

*Carrillera ibérica con salsa de Oporto*

#### ***Postre***

*Tarta de queso con caramelo salado y speculoos*

### ***Café y dulces navideños***

#### ***Bodega***

*Oinoz Verdejo, D.O. Rueda*

*Melior de Matarromera Cosecha, D.O. Ribera del Duero*

*Vía de la Plata Brut Nature, D.O. Cava*

**40€/comensal**

Mínimo 75 personas

## **Menú “dos”**

### ***Aperitivo del chef***

#### ***Entrante***

*Terrina de pescado de roca con pan crujiente de jengibre*

#### ***Pescado***

*Bacalao con pilpil de trigueros y patatas a la importancia*

#### ***Carne***

*Pavo hojaldrado con salsa de arándanos dulces*

#### ***Postre***

*Torrija cremosa de yema tostada y helado de mazapán*

### ***Café y dulces navideños***

#### ***Bodega***

*Oinoz Verdejo, D.O. Rueda*

*Melior de Matarromera Cosecha, D.O. Ribera del Duero*

*Vía de la Plata Brut Nature, D.O. Cava*

**45€/comensal**

Mínimo 75 personas





# **Menú “tres”**

## **Aperitivo del chef**

### **Entrante**

*Jugo de trompetillas con castañas marrón glacé*

### **Pescado**

*Corvina con alcachofas y consomé de ibéricos*

### **Carne**

*Taco lechal semidulce con patatas asadas*

### **Postre**

*Tatín de pera con sirope de arce*

## **Café y dulces navideños**

### **Bodega**

*Oinoz Verdejo, D.O. Rueda*

*Melior de Matarromera Cosecha, D.O. Ribera del Duero*

*Vía de la Plata Brut Nature, D.O. Cava*

**55€/comensal**

Mínimo 75 personas

# **Menú “vegano”**

## **Aperitivo del chef**

### **Entrante**

*Trigueros con salsa de ajos tostados*

### **Primero**

*Pastel de legumbre con salsa romesco*

### **Segundo**

*Hojaldre de seitán con guindas*

### **Postre**

*Mouse de chocolate belga con guirlache de almendras*

## **Café y dulces navideños**

### **Bodega**

*Oinoz Verdejo, D.O. Rueda*

*Melior de Matarromera Cosecha, D.O. Ribera del Duero*

*Vía de la Plata Brut Nature, D.O. Cava*

**45€/comensal**

Mínimo 75 personas



HOSPES

# Palacio de San Esteban

SALAMANCA

**FIND, FEEL, BELONG.**



*Contratación:*  
sm1.palaciosanesteban@hospes.com  
923 262 296

**Aviso:**

Este dossier tiene exclusivamente carácter informativo, por lo que no supone ninguna relación comercial entre su poseedor y Hotel Hospes Palacio de San Esteban. La información contenida en él es válida salvo error tipográfico.

[www.hospes.com](http://www.hospes.com)