

PALACIO DE
figueroa

by

el Monje

CASINO DE SALAMANCA

Navidad 2023
menús

El Monje

RESTAURANTE





Hablar de Casino de Salamanca es hablar de Salamanca, de la ciudad sabia, del diálogo culto no siempre sosegado. Es hablar de “una tertulia crecida y brillante”, en palabras de Valentín de Foronda.

Por este patio neorrenacentista han pasado escritores, académicos, políticos, Funcionarios... y entre los muros del Palacio de Figueroa se han desarrollado algunos de los capítulos más relevantes de nuestra historia local.

No es casual, pues, que desde hace décadas su patio de 20 columnas haya sido el escenario escogido por miles de salmantinos para celebrar los momentos más especiales de sus vidas.

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

35€/comensal



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

40€/comensal



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

50€/comensal



Menú “vegano”

Aperitivo del chef

Entrante

Trigueros con salsa de ajos tostados

Primero

Pastel de legumbre con salsa romescu

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

40€/comensal



Alarga tu celebración



Barra libre con DJ

Barra libre 2 horas

20€ por comensal (mínimo 75 pax)

Barra libre 3 horas

30€ por comensal (mínimo 75 pax)

Suplemento DJ

+ 250€ (barra libre 2 horas)

+ 350€ (barra libre 3 horas)

Horarios barra libre

Hasta las 20:00 en servicios de comida

Hasta las 04:00 en servicios de cena

IVA incluido. Obligatorio suplemento de DJ al contratar la barra libre

PALACIO DE
figueroa
by
el Monje

CASINO DE SALAMANCA



Contratación:

comercial@palaciodefigueroa.com | 923 262 296 (ext. 3)

palaciodefigueroa.com

El Monje

RESTAURANTE

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.