

GALAS DE
Navidad

HOSPES

**Palacio de
San Esteban**

SALAMANCA

Menú 1

Aperitivo del Chef
Chef's Appetizer

Entrante · Starter

Corazón de alcachofa trufada con caldo de boletus
Truffled artichoke heart with boletus broth

Primero · First course

Lomos de dorada con menier de cítricos y verduras al vapor
Sea bream loins with citrus menier and steamed vegetables

Principal · Main course

Carrillera ibérica acompañada de crema de boniatos dulces
Iberian cheek accompanied by sweet potato cream

Postre · Dessert

Tarta de queso con speculoo de jengibre y canela
Cheesecake with ginger and cinnamon speculoos

BODEGA · WINERY

Oinoz Verdejo D.O. Rueda

Melior de Matarromera Cosecha D.O. Ribera del Duero

Vía de la Plata Brut Nature D.O. CavaEspumoso Rigol

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

46 €

IVA incluido · VAT included



Menú 2

Aperitivo del Chef
Chef's Appetizer

Entrante · Starter

Terrina de marisco con coca de almendras amargas y miel
Seafood terrine with bitter almond and honey cake

Primero · First course

Merluza poché con almejas en salsa verde
Poached hake with clams in green sauce

Principal · Main course

Ternera asada al carbón con setas y trufa negra
Charcoal-grilled veal with mushrooms and black truffles

Postre · Dessert

Ganache de chocolate, caramelo salado y crujiente de galleta
Chocolate ganache, salted caramel and crunchy cookie crust

BODEGA · WINERY

Oinoz Verdejo D.O. Rueda

Melior de Matarromera Cosecha D.O. Ribera del Duero

Vía de la Plata Brut Nature D.O. Cava

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

52 €

IVA incluido · VAT included



Menú 3

Aperitivo del Chef
Chef's Appetizer

Entrante · Starter

Paté en croûte con anacardos y salsa de cebolleta
Pâté en croûte with cashew nuts and chive sauce

Primero · First course

Corvina con suquet de sus espinas y patata asada
Sea bass with its bones and baked potato suquet

Principal · Main course

Cochinillo asado con manzana reineta tostada
Roast suckling pig with roasted reinette apples

Postre · Dessert

Tarta tatin de manzana con helado de almendras garrapiñadas
Apple pie tatin with caramelized almond ice cream

BODEGA · WINERY

Oinoz Verdejo D.O. Rueda

Melior de Matarromera Cosecha D.O. Ribera del Duero

Vía de la Plata Brut Nature D.O. Cava

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

63 €

IVA incluido · VAT included



Información & Reservas · Information & Reservations

Todos los menús podrán ser adaptados a intolerancias y alergias bajo previa petición.
All menus can be adapted to intolerances and allergies upon request.

HOSPES PALACIO DE SAN ESTEBAN

Arroyo de Santo Domingo, 3 | 37008 Salamanca España

+34 923 262 296 | palaciosanesteban@hospes.com

www.hospes.com

HOSPES

Palacio de
San Esteban

SALAMANCA

