

*Dossier de Bodas 2011*

*Hotel Doña Brígida*

*Un lugar único para vivir un momento muy especial*

*El complejo Salamanca Forum Resort, les da la bienvenida y tiene el placer de felicitarles con motivo de su próximo Enlace Matrimonial.*

*Salamanca Forum Resort, ha puesto en marcha BODAS A LA CARTA, un concepto muy especial de organización de bodas, en el que los propios novios pueden elegir todos los detalles entre miles de propuestas, recibir el asesoramiento de expertos y organizar una boda de lujo a la medida de sus sueños.*

***Menú 85€ iva incluido/persona***

- *Barra libre en el aperitivo (vino blanco, vino tinto, refrescos, cerveza)*
- *Aperitivo de bienvenida*
- *1 entrante (sin suplemento)*
- *1 primer plato (sin suplemento)*
- *1 sorbete*
- *1 segundo plato (sin suplemento)*
- *1 postre*
- *Vino blanco, vino tinto, cava y café*

## ENSALADAS Y ENTRADAS

*Ensalada de bacalao con langostinos y yema de espárragos, crema de anchoas.*

\*\*\*

*Ensalada de pulpo con hongos confitados, aceite de pimentón de la Vera.*

\*\*\*

*Ensalada de confit de pato con puerros y mostaza a la antigua.*

\*\*\*

*Terrina de foie hecho en casa con aceite de miel y pan brioche.*

\*\*\*

*Ensalada de perdiz escabechada con cebolla roja y vinagreta de lentejas.*

\*\*\*

*Carpaccio de ternera con pagano, berros y vinagreta de balsámico.*

\*\*\*

*Tartar de salmón fresco y ahumado con Vichyssoise y espárragos verdes.*

\*\*\*

*Milhojas de sardinas asadas, calabacín y berenjena, vinagreta de tomate y piñones.*

\*\*\*

*Vichyssoise con bacalao en láminas y picadillo de pimientos rojos.*

*Bacalao marinado con anchoas, tomate y albahaca.*

\*\*\*

*Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito y anchoas.*

\*\*\*

*Anchoas sobre tosta, bouquet de hortalizas y piquillo.*

\*\*\*

*Crema de melón con pétalos de jamón y sorbete de melón.*

\*\*\*

*Crema de espárragos blancos con langostinos,  
aromatizado al eneldo.*

\*\*\*

*Sopa de trigueros con ravioli líquido de bacalao ajo- arriero.*

\*\*\*

*Milhojas de bacalao con sopa espumosa de pan.*

\*\*\*

*Crujiente de foie y jamón de pato, manzana ácida y salsa de Pedro Ximénez.*

\*\*\*

*Concha de vieira gratinada y rellena de txangurro.*

\*\*\*

*Ensalada de jamón ibérico y foie de pato, frutos secos y reducción de módena. (+ 2  
€/persona)*

*Rape alangostado, ensalada mezclum, huevas de trucha y vinagreta de finas hierbas. (  
+ 2 €/persona)*

\*\*\*

*Jamón ibérico de bellota "Turra" (+ 3 €/persona)*

\*\*\*

*Surtido de ibéricos de bellota "Turra" (+ 2 €/persona)*

\*\*\*

*Sopa de pescado y marisco, ali-oli al azafrán. (+ 1€/persona)*

\*\*\*

*Verduritas salteadas con langostinos y foie, vinagreta de café.  
(+ 4 €/persona)*

\*\*\*

*Foie caliente sobre alcachofas, atadillo de espárragos trigueros y sopa de ceps. (+ 2  
€/persona)*

\*\*\*

*Ensalada de bogavante, buey de mar y crema de aguacate.  
(+ 8 €/persona)*

\*\*\*

*Langostinos cocidos dos salsas.(+ 4 €/persona)*

\*\*\*

*Bogavante bella vista, salsa tártara y vinagreta.  
(+ 19 €/persona)*

## **P**ESCADOS.

*Merluza kosquera con almejas y Langostinos.*

\*\*\*

*Merluza hojaldrada con ragoût de verduras y gambas, salsa de albahaca.*

\*\*\*

*Medallón de merluza rellena de Txangurro gratinada, salsa de carabineros.*

\*\*\*

*Daditos de dorada ligeramente salteados con guirlache de frutos secos y crujiente de sésamo.*

\*\*\*

*Bacalao con crema de patatas y aceite de hortalizas.*

\*\*\*

*Bacalao con sus kokotxas en crema ligera de patata y pimiento verde.*

\*\*\*

*Lubina asada con pochas blancas y chipirones encebollados.*

\*\*\*

*Lomo de Lubina, crema de manzana asada y Berberechos a la sidra.*

\*\*\*

*Brocheta de rape y langostinos a la parrilla, pastel de puerro y salsa de melocotón escabechado.*

*Lomito de besugo sobre patatas panaderas y langostinos a la donostiarra.  
Rape a la plancha sobre verduritas, hongos y manitas de cerdo ibérico.  
( + 3 €/persona)*

\*\*\*

*Milhojas de rape con salsa de erizos de mar, flanes de espárragos y espinacas.  
( + 3 €/persona)*

\*\*\*

*Lomo de salmonete con pasta fresca, berberechos y azafrán.  
( + 4 €/persona)*

\*\*\*

*Filete de rodaballo sobre arroz cremoso marinero y polvo de mejillones.  
( + 6 €/persona)*

\*\*\*

*Mero con atadillo de calamares, poché de hongos y crema de ajo confitado.  
( + 8 €/persona)*

\*\*\*

*Lubina salvaje plancha con verduritas salteadas, holandesa y salsa de vino de Toro. (+  
8 €/persona)*

## CARNES.

*Escalopines de solomillo rellenos de setas y queso fresco, salsa de hongos.*

\*\*\*

*Cochinillo asado tradicional con patatas panaderas y ensalada.*

\*\*\*

*Carré de cordero, verduras gratinadas provenzal, salsa de romero.*

\*\*\*

*Lechazo asado, patatas panaderas y tomate gratinado provenzal.*

\*\*\*

*Jarrete de cordero confitado, compota de cebolla con setas, salsa aromatizada a la trufa.*

\*\*\*

*Solomillo de cerdo ibérico hojaldrado con frutos secos, jugo con un toque de miel.*

\*\*\*

*Carrillera de ternera estofada a la vainilla con salsa de garbanzos.*

\*\*\*

*Carrillera de cerdo ibérico guisado al vino tinto con arroz cremoso verde.*

\*\*\*

*Cochinillo confitado al tomillo, puré de manzana y jugo de Pedro Ximénez.*

\*\*\*

*Cabrito asado suavemente, patatas y verduritas gaseadas, jugo con ajada.*

*Solomillo a la parrilla, salteado de setas y hongos con buñuelos de patata.  
(+ 4 €/persona)*

\*\*\*

*Solomillo en hojaldre con duxelle de setas y foie con salsa al aroma de miel.  
(+ 5€/persona)*

\*\*\*

*Solomillo al foie, pastel de patatas y verduras, salsa al Oporto.  
(+ 6 €/persona)*

\*\*\*

*Lomo de venado con costra de frutos secos, minis verduras glaseadas, salsa de frutas rojas. (+ 2 €/persona).*

\*\*\*

*Suprema de pintada, rellena de foie y pasas, cebolletas confitadas y salsa de moscatel.  
(+ 2 €/persona).*



## SORBETES

*Manzana con Calvados*

\*\*\*

*Pera Williams con Ron Añejo*

\*\*\*

*Mandarina con Vodka*

\*\*\*

*Limón al Cava*

\*\*\*

*Gin Fizz*

\*\*\*

*Vainilla con Té Verde*

\*\*\*

*Mojito*

\*\*\*

*Caipiriña*

**POSTRES.**

*Tarta Doña Brígida (chocolate blanco y negro con Coulis de frambuesa)*

\*\*\*

*Pirámide de capuchino.*

\*\*\*

*Cúpula de Bavaroise de almendra y chocolate.*

\*\*\*

*Cremoso de naranja y frutos secos.*

\*\*\*

*Tarta San Marcos tradicional.*

\*\*\*

*Sopita de frutos rojos con soufflé de chocolate caliente.*

\*\*\*

*Tarta de frutas y tulipa de helado de vainilla.*

\*\*\*

*Brownie con helado de chocolate blanco y crema inglesa.*

\*\*\*

*Tiramisú con crema de café y galleta de almendra.*

\*\*\*

*Bizcocho de almendra con salsa de frutas rojas y helado de vainilla*