



Cócteles & Aperitivos

2023

HOSPES

Palacio de San Esteban

SALAMANCA



Una ubicación perfecta, un edificio exponente del mejor plateresco conventual, un servicio esmerado y pendiente de todos los detalles y una gastronomía que, apoyándose en la rica despensa de Salamanca, combina tradición y vanguardia.

El antiguo refectorio con su impresionante bóveda (con capacidad para 138 comensales), la Biblioteca, el Patio de los Olivos o la Huerta de los Dominicos (hasta 350 invitados) se convierten en universos únicos, exclusivos, hechos a la medida de los clientes y ajustados a su particular estilo.

Vino español

(45 minutos)

El aperitivo ideal para poner el broche a una reunión o evento de empresa o como acto previo a un almuerzo o cena corporativos. Se trata de un cóctel ligero, informal y con productos típicos.

Aperitivos

Brioche de tortilla española

Hornazo de Salamanca

Tabla de quesos del Duero

Croquetas de jamón ibérico

Ensaladilla de perdiz escabechada

Crujiente de farinato

Jeta asada a baja temperatura

Bodega

Agua, refrescos y cervezas

Oinoz Verdejo, D.O. Rueda

Abadengo Roble, D.O. Arribes de Duero

30€/comensal

Aperitivo ligero

(45 minutos)

Como el Vino Español es un aperitivo ligero y con un toque moderno con el que cerrar una reunión o evento de empresa o para iniciar un almuerzo o cena corporativos.

Aperitivos

Gazpacho de fresas

Muslito de codorniz con salsa de miel

Croqueta de calderillo bejarano

Cazón con adobo de lima

Bombón de foie con chutney de mango

Rollito crujiente de pato y verduras

Tartar de salmón marinado

Bodega

Agua, refrescos y cervezas

Oinoz Verdejo, D.O. Rueda

Abadengo Roble, D.O. Arribes de Duero

30€/comensal



Cóctel tradición

(60 minutos)

Con productos de proximidad de nuestra cocina tradicional, pero con un toque de renovación, preparamos este cóctel ideal para un picoteo a media mañana o media tarde o un almuerzo/cena ligero.

Aperitivos

Caldo corto de jamón

Hornazo de Salamanca

Croquetas ibéricas

Mini brioche de morucha con provolone

Jeta asada a baja temperatura

Tabla de quesos del Duero

Chanfaina tradicional

Verdinas con pulpo

Crema de meneás con torreznos fritos

Níscalo en escabeche con morucha en salazón

Ensaladilla de perdiz escabechada

Rollito semidulce de picadillo de Tejares

De postre

Arroz con leche

Tarta de queso con caramelo salado

Crema de orujo & perronillas

Bodega

Agua, refrescos y cervezas

Oinoz Verdejo, D.O. Rueda

Abadengo Roble, D.O. Arribes de Duero

50€/comensal



Cóctel degustación

(90 minutos)

Un cóctel completo y variado, acorde tanto para el almuerzo como la cena, con una degustación de cremosas croquetas de la abuela y una magnífica bodega.

Aperitivos

Gazpacho de mango

Crema de esparrago con semillas de hinojo

Tartar cítrico de salmón con aliño de ostras

Poke de atún rojo

Steak tartar

Ensaladilla de perdiz en escabeche

Ferrero de foie con spéculoos de avellana

Crudités de verduras con crema de almendras

Degustación de croquetas

(ibéricas, de calderillo bejarano y de puerro confltados y gambas)

Arroz de calamares con ali-oli

Crema de meneás con torrezno frito

Verdinas con pulpo

Ragout ibérico especiado

Muslito de codorniz con salsa de miel

Rollito de pato con verduras

Mini hamburguesa de morucha trufada

Brocheta de pollo masala

De postre

Tarta de queso con caramelo salado

Bizcocho de chocolate con crema de cacahuete

Espuma de maracuyá

Crema de orujo & perronillas

Bodega

Agua, refrescos y cervezas

Viñas de Vero Chardonnay, D.O. Somontano

Melior de Matarromera roble, D.O. Ribera del Duero

66€/comensal

Cóctel gourmet

(90 minutos)

Un cóctel completo de 90 minutos de duración, con su propio rincón de quesos del Duero y miniplatos de cremas y arroces.

Aperitivos

Salmón marinado en yuzu

Ferrero de foie con speculoos de avellanas

Macaron de patê ahumado

Tartar de atún rojo

Steak tartar

Croquetas de jamón ibérico

Ensaladilla de perdiz escabechada

Estación de embutidos & chacinas

Lomito ibérico, taquitos de fuet ibérico de bellota,

Morcón ibérico, longaniza curada

Cecina de León, salami a las flnas hierbas

Mortadela siciliana, flambre de butifarra

Degustación de panes

Estación de quesos del Duero

Cremas & arroces

Crema fría de espárragos trigueros, crema de melón

Salmorejo, arroz meloso de setas con trufa, arroz de cangrejo

De postre

Tarta de queso de las Arribes

Mini tatín de manzana

Bizcocho de chocolate con nueces

Bodega

Agua, refrescos y cervezas

Marqués de Riscal, Verdejo D.O. Rueda

Carmelo Roderro roble, D.O Ribera del Duero

77€/comensal

Finger Buffet

(90 minutos)

Un poco de todo: tradición y cocina de autor para comer con los dedos. ¡El paraíso de los que adoran el picoteo!

Aperitivos fríos

Salmón marinado con salsa de ostras
Niguri de morucha con salsa de tuétano tostado
Salmorejo con tacos de jamón ibérico
Gazpacho de mango
Crudités con crema de almendras
Brioche de tortilla con salsa de ajo tostado
Sarmientos con jamón

Quesos y chacinas con degustación de panes

Longaniza curada
Cecina de León, salami a las flnas hierbas
Mortadela siciliana, flambre de butifarra
Quesos del Duero

Estación caliente

Croquetas ibéricas, puerros conftados y gambas y calderillo bejarano
Crujiente de farinato con nueces
Hojaldres de ragout ibérico

De postre

Arroz con leche
Mouse de chocolate y pistacho
Tarta de queso con caramelo
Fruta de temporada

Bodega

Agua, refrescos y cervezas
Viñas de Vero Chardonnay, D.O. Somontano
Melior de Matarromera roble, D.O. Ribera del Duero

60€/comensal

Cóctel veggie

(90 minutos)

Dale a tu evento otro enfoque y apuesta por una presentación totalmente vegetariana*

Aperitivos

Coca crujiente de berenjena con cebolla caramelizada
Rollito de verduras con salsa de soja y miel
Maki de pepino y wakame
Brandada de coliflor
Tabulé de quinoa
Croquetas de boletus y trufa
Guacamole con totopos
Arroz meloso de verduras con setas
Hojaldres de puerros con bechamel
Quesos del Duero
Vichyssoise con manzana
Falafel con salsa de yogurt griego y tahini

De postre

Tocinillo de cielo
Arroz con leche de avena
Bizcocho de chocolate con avellanas

Bodega

Agua, refrescos y cervezas
Oinoz Verdejo, D.O. Rueda
Abadengo Roble, D.O. Arribes de Duero

* Este cóctel es exclusivamente vegetariano para todos los comensales. No forma parte de la opción de menú vegetariano alternativo que se ofrece en el resto de cócteles para determinados asistentes.

50€/comensal

HOSPES

Palacio de San Esteban

SALAMANCA

FIND, FEEL, BELONG.



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.

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

www.hospes.com