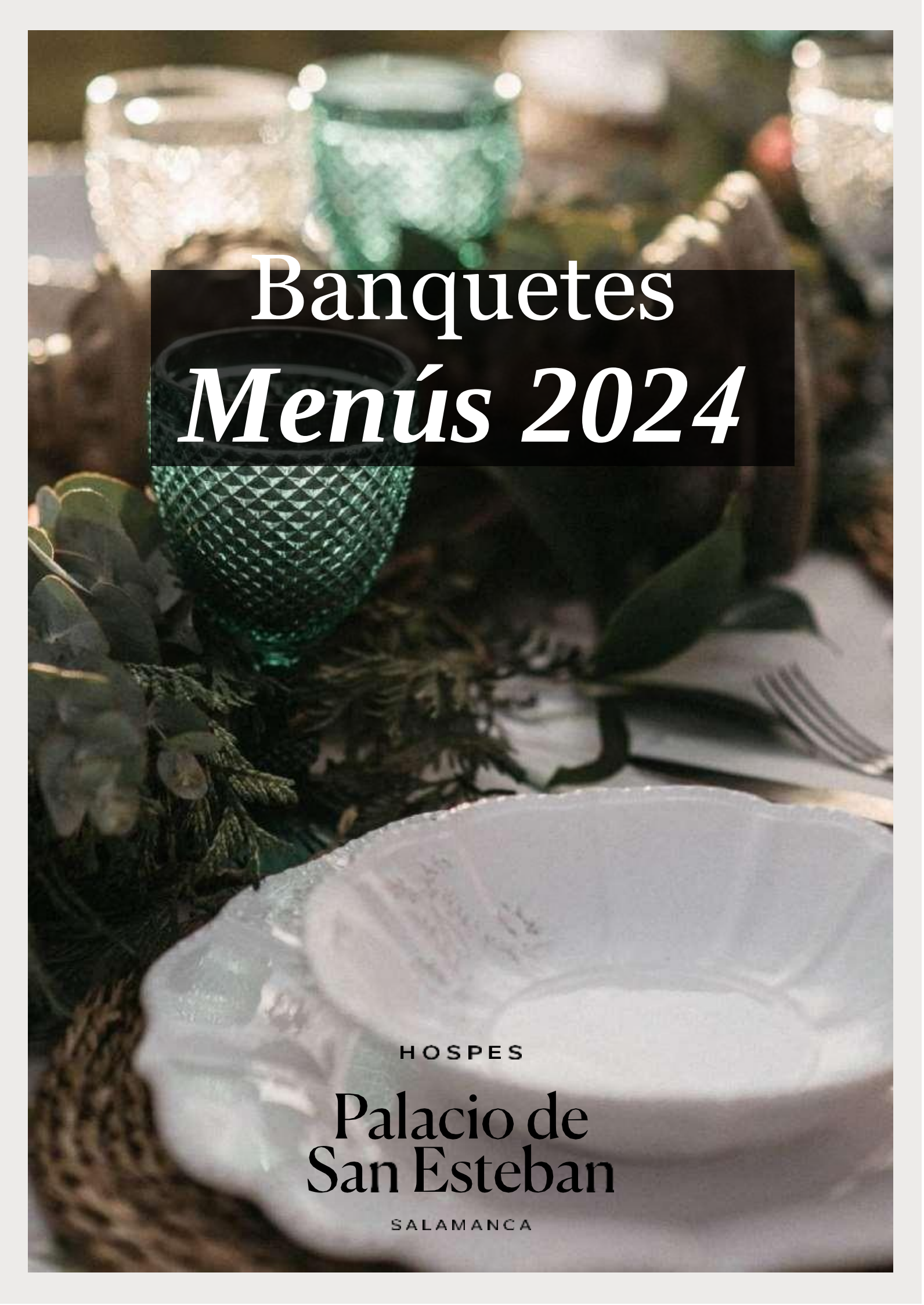


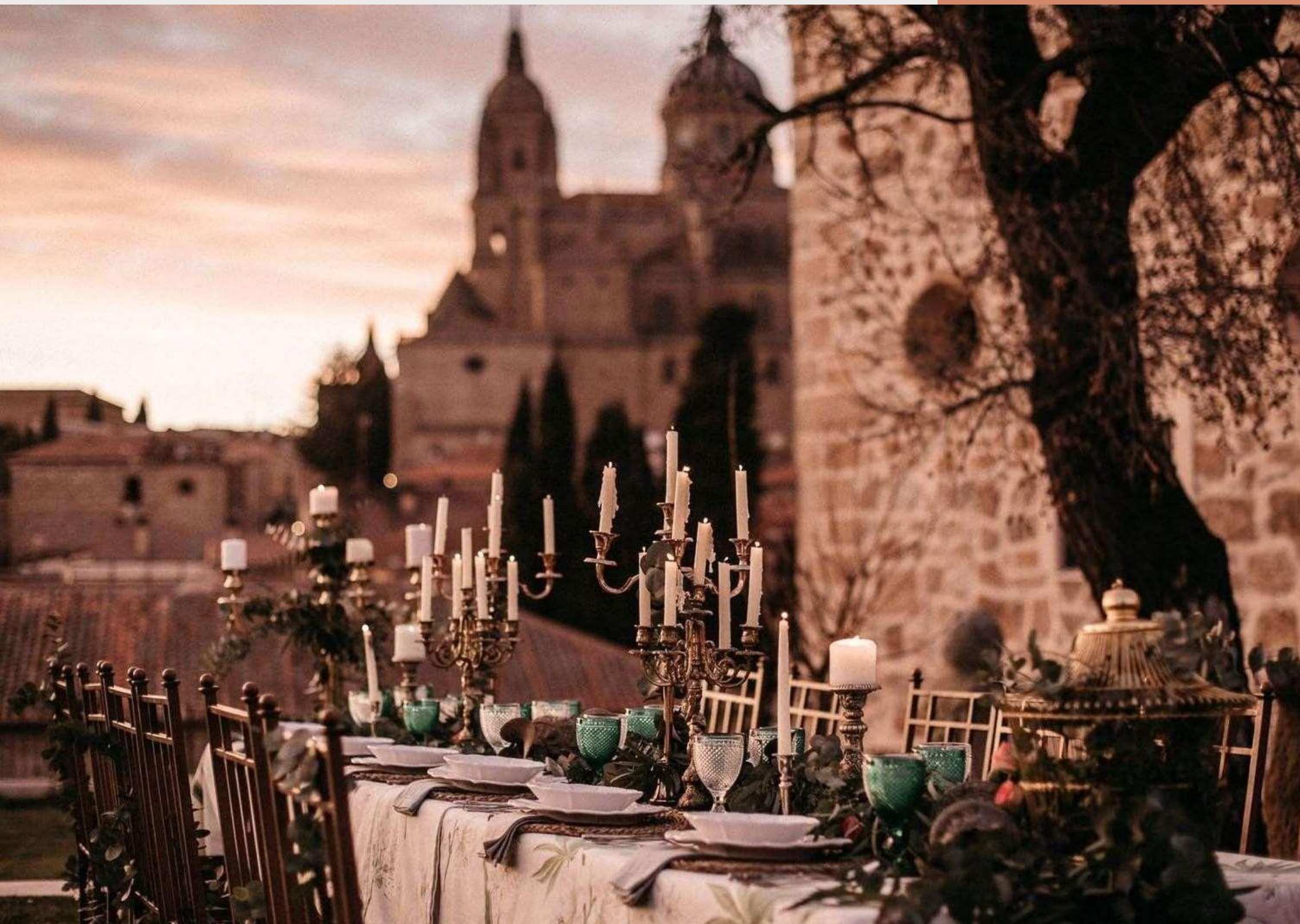


Banquetes *Menús 2024*

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.

Menú “uno”

Aperitivo del chef

Entrante

Bloody Mary de langosta con coca de azúcar y anguila ahumada

Pescado

Taco de bacalao con crema emulsionada de calabaza y paté de avellanas

Carne

Carrillera ibérica con glaseado de vino tinto y parmentier de chirivías

Postre

Hojaldre tostado con crema de vainilla

Café y trufas

Licores

Bodega

Marqués de Riscal Verdejo, D.O. Rueda

o Viñas del Vero Macabeo-Chardonnay, D.O. Somontano

Melior de Matarromera Roble D.O. Ribera del Duero

o Azpilicueta Crianza D.O.C. Rioja

Vía de la Plata Brut Nature Coupage D.O. Cava

60€/comensal

Menú “dos”

Aperitivo del chef

Entrante

Ajoblanco de pistacho con tartar dulce de langostino

Pescado

Corvina con suquet de almejas

Carne

Milhojas de morucha trufada

Postre

Tarta cremosa de queso con caramelo salado

Café y trufas

Licores

Bodega

Marqués de Riscal Verdejo, D.O. Rueda

o Viñas del Vero Macabeo-Chardonnay, D.O. Somontano

Melior de Matarromera Roble D.O. Ribera del Duero

o Azpilicueta Crianza D.O.C. Rioja

Vía de la Plata Brut Nature Coupage D.O. Cava

66€/comensal



Menú “tres”

Aperitivo del chef

Entrante

Terrina de foie con mouse de yogurt

Pescado

Merluza soasada con arroz socarrado de carabinero

Carne

Lechón con patatas conftadas y salsa de laurel

Postre

Tatín de pera atemperada con helado de azafrán

Café y trufas

Licores

Bodega

Marqués de Riscal Verdejo, D.O. Rueda

o Viñas del Vero Macabeo-Chardonnay, D.O. Somontano

Melior de Matarromera Roble D.O. Ribera del Duero

o Azpilicueta Crianza D.O.C. Rioja

Vía de la Plata Brut Nature Coupage D.O. Cava

72€/comensal

Menú “cuatro”

Aperitivo del chef

Entrante

Ensalada de pato tailandés con manzanas y aliño de miel

Pescado

Tartar de atún rojo, encurtidos y caviar de chiles picantes

Carne

Cabrito asado con salsa de almendras

Postre

Crujiente lotus con crema de tres chocolates

Café y trufas

Licores

Bodega

Marqués de Riscal Verdejo, D.O. Rueda

o Viñas del Vero Macabeo-Chardonnay, D.O. Somontano

Melior de Matarromera Roble D.O. Ribera del Duero

o Azpilicueta Crianza D.O.C. Rioja

Vía de la Plata Brut Nature Coupage D.O. Cava

77€/comensal



Menú “cinco”

Aperitivo del chef

Entrante

Ravioli won ton de cangrejo con caldo ligado de sus caparazones

Pescado

Rape albardado con salsa de ajo tostado y tuétano

Carne

Solomillo de ternera morucha, pimiento cristal ahumado en sarmiento y demiglace de su jugo

Postre

Torrija cremosa de yema tostada y helado de miel de naranjo

Café y trufas

Licores

Bodega

Marqués de Riscal Verdejo, D.O. Rueda
o Viñas del Vero Macabeo-Chardonnay, D.O. Somontano
Melior de Matarromera Roble D.O. Ribera del Duero
o Azpilicueta Crianza D.O.C. Rioja
Vía de la Plata Brut Nature Coupage D.O. Cava

82€/comensal

Menú “vegano”

Aperitivo del chef

Entrante

Crema de setas ligada con mantequilla de anacardos o Salteado de seitán con verduras y sesamo

Pescado

Poke de garbanzos con curry y wakame o Ensalada de quinoa con calabaza asada

Carne

Trigueros con salsa de ajos tostados o Arroz meloso de trompetillas y miel

Postre

Sorbete de plátano y frambuesa o Torrija caramelizada con sirope de arce

Caféy brocheta de frutas

Licores

Bodega

Marqués de Riscal Verdejo, D.O. Rueda
o Viñas del Vero Macabeo-Chardonnay, D.O. Somontano
Melior de Matarromera Roble D.O. Ribera del Duero
o Azpilicueta Crianza D.O.C. Rioja
Vía de la Plata Brut Nature Coupage D.O. Cava

60€/comensa
1



Menú “infantil”

Entrante*

Pasta con salsa boloñesa

Jamón Ibérico

Surtido de embutidos

Croquetas de pollo

Carne*

Pollo asado

Escalopes de ternera

Milanesa de pollo

Hamburguesa ibérica

Bastones de merluza

Postre*

Mouse de chocolate con frambuesa

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Helados

Yogurt con fresas

Tarta de comunión (mínimo seis niños)

Aguas y refrescos

38€/comensal

* Elegir uno . El mismo para todos los comensales

Extras

Sorbetes

Melón dulce

Naranja escarchada

Lima al cava

Ron y menta

Vodka y frambuesa

Gin tonic de mango

5€/comensal

Cóctel de bienvenida

Muslito de codorniz con salsa de setas

Foie con pan de jengibre

Croquetas ibéricas

Croquetas de calderillo bejarano

Croquetas de gamba y curry

Arroz tostado con salsa de tinta y calamares

Rollito crujiente de picadillo de tejares

Hojaldre de azúcar con pimiento y sardina ahumada

Tartar de atún rojo

Salmorejo con jamón ibérico

Crema tibia de trompetillas marrón glacé

Sandwich ibérico con salsa de ron

Meneás con pulpo y torrezno

Gazpacho de cereza

Mini hamburguesa de morucha

Ensaladilla de perdiz escabechada

24€/comensal

Cóctel 30' (6 aperitivos)

40€/comensal

Cóctel 60' (12 aperitivos):

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 ext. 3

www.hospes.com