



Es un placer presentarles los menús creados de almuerzos y cenas para la celebración de Santa Águeda 2012, elaborados cuidadosamente por nuestro departamento de banquetes, sin olvidar el más mínimo detalle, de calidad y servicio.

Incluye baile con orquesta para la celebración de los almuerzos del día 05/02/2012.

Departamento de Banquetes  
Hotel Alameda Palace



### **Opción I**

Muselina de salmón con daditos de salmón ahumado, toques de limón y eneldo bouquet de ensalada y vinagreta de huevas

Canelones Rossini glaseados, compota de tomate y salsa de idiazabal

Lubina a la plancha, trintxat de tomate orégano y alcaparras y salsa de de vino blanco

Trufón de chocolate con crema helada casera

Vino tinto Pago Lencia reserva D.O. Toro  
Agua mineral y café

**Precio por persona: 35,00€ 8% iva incluido**

### **Opción II**

Carpaccio de solomillo de morucha, base de salmorejo aliñado con parmesano y trufa

Clarificado de jamón, polvo de ibérico, gele de jerez y yema de huevo

Carrilleras de ibérico glaseadas, puré de humus y salsa de oporto

Bomba de yogur con crema helada casera

Vino tinto Pago Lencia reserva D.O. Toro  
Agua mineral y café

**Precio por persona: 35,00€ 8% iva incluido**



### **Opción III**

Ensalada de ave, anchoas del cantábrico, costrones de pan y vinagreta de yogur

Crema ligera de puerros, sardinas en costra de pan, y germinado de puerro

Magret de pato a la naranja con bresa de verduras

Postre de mango y maracuyá con crema helada casera

Vino tinto Pago Lencia reserva D.O. Toro  
Agua mineral y café

**Precio por persona: 35,00€ 8% iva incluido**

### **Opción IV**

Coca de pasta Philo y tomate concasse, sardinas ahumadas y brotes de ensalada

Crema ligera de boletus y almendras, taco de bacalao confitado en oliva

Merluza asada en plancha sobre pisto de verduras y quínoa y crema ligera de puerro

Pistacho y chocolate blanco con crema helada casera

Vino tinto Pago Lencia reserva D.O. Toro  
Agua mineral y café

**Precio por persona: 35,00€ 8% iva incluido**