

Menús de Empresa

Queremos agradecerles su confianza en el Hotel Villa Real, esperando que disfrute de la colección de Arte y Arqueología expuesta en nuestros salones. Encabezada por el Dios de la medicina (Esculapio), numerosos mosaicos y vasos apulios que datan del Siglo IV a.C.

En el Hotel Villa Real les brindamos la oportunidad única de poder celebrar su Evento entre obras de arte milenarias, que nuestros antepasados trabajaron con sensibilidad y que el destino ha mimado y cuidado para que hoy, después de muchos siglos, podamos contemplar y disfrutar con su armonía y belleza.

Con una cocina mediterránea, respetando los productos de nuestra tierra para primar los sabores clásicos con un toque de modernidad, cuidando las texturas y los puntos de cocción de los alimentos. Un servicio joven, personal, profesional y dinámico.

Quedo a su entera disposición, junto con todo el equipo de restauración del hotel, para ayudarle a que su evento sea un éxito.

Paco Patón

Director de Restauración

Menú 1

Ensalada de ocho hojas con Tomates Semisecos y Virutas de Parmesano

ó

Crema de lentejas con Huevo poché, virutas de foie (invierno)

***Según estación*

Secreto de Ibérico con Patatas Revolconas



Coulant de Chocolate con Helado de vainilla y frutos rojos



Café de Colombia Natural, Infusiones Naturales

Mignardises



Aguas Minerales

Cascajuelo Tempranillo, D.O. Arlanza

Precio: 45€ + IVA

Menú 2

Ensalada de Cus-cus y Queso feta con Tomate confitado y verduras.

Ó

Crema suave de Judías con manitas de cerdo confitadas



Lubina con alboronía y almejas



Cheesecake con Frutos Rojos



Café de Colombia Natural, Infusiones Naturales

Mignardises



Aguas Minerales

Alborada Verdejo; D.O. Rueda

Precio: 47€ + IVA

Menú 3

Crema de Calabacines con langostinos ,verduritas y picada de frutos secos (invierno)

Ó

Crema fría de Espárragos con Ceviche de merluza y Aguacate (verano)



Confit de Pato con puré de Manzanas Asadas



Pastel de Zanahorias con glaseado de queso



*Café de Colombia *Natural*, Infusiones Naturales*

Mignardises



Aguas Minerales

Regalía de Ansuero Tinto, D.O. Ribera del Duero

Precio: 50€ + IVA

Menú 4

Crema de Calabaza con Vieiras y queso feta con miel de Romero (invierno)

Ó

Ensalada de Verduras Marinadas con naranjas y vinagreta verde (verano)



Merluza con Espinacas, Camarón Pipa y Crujiente de tinta



Nuestra Selva Negra



*Café de Colombia Natural, Infusiones Naturales
Mignardises*



Castell de Raimat Chardonnay, D.O. Costers del Segre

Aguas Minerales

Precio: 52€ + IVA

Menú 5

Salmorejo con su Guarnición (verano)

ó

Consomé de Aves con sus Pechugas y Verduritas (invierno)



Solomillo de Vacuno con Espárragos Trigueros patatas y salsa de oporto

o

Merluza en Caldeirada de azafrán con Almejas

(Elegir en la mesa)

Máximo 50 personas.



Bizcocho de albahaca con crema de limas



Café de Colombia Natural, Infusiones Naturales

Mignardises



Aguas Minerales

Alborada, D.O. Rueda

Toser Roble D.O. Ribera del Duero

Castillo Perelada Brut , D.O. Cava

Precio: 62 + IVA

