

Copas de Bienvenida

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

VILLAREAL

Copa de Bienvenida 1

Las Campanas Chardonnay & Viura, D.O. Navarra
Cascajuelo Tempranillo, D.O. Arlanza
Castillo Perelada Brut Nature Reserva, D.O. Cava
Cervezas, Aguas Minerales, Refrescos, Zumos de Fruta



Coca de Escalibada con Anchoas
Tosta de Embutidos Catalanes con Pan & Tomate
Sushi y Makis Variados
Plátanos con pimientos del piquillo fritos en tempura
Pollo Satay con salsa sweetchili
Tempura de Verduras con salsa Romesco
Croquetas de Jamón Ibérico
Tacos de queso de Cabra Empanados

Euros 20,00 + IVA

30 Minutos de Duración

Copa de Bienvenida 2

Alborada Verdejo; D.O. Rueda

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

Castillo Perelada Brut Nature Reserva, D.O. Cava

Cervezas, Aguas Minerales, Refrescos, Zumos de Fruta



Brochetas de Tomate Semiseco con Salmón Ahumado y queso fresco

Tosta de Foie

Carpaccio de Solomillo con Queso Manchego

Chupitos de salmorejo o caldo de invierno

Croquetas de Ibérico

Langostinos fritos en tempura de kimchie

Merluza Andaluza con Mahonesa Suave

Brochetas de lomo bajo de buey con Reducción de Oporto

Euros 22,00 + IVA

30 Minutos de Duración