

Cocktail

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

Cocktail 1

Brocheta de Tomate Semiseco con Queso fresco y Gel de albahaca

Torta de Aceite con Escalibada y Anchoas

Embutidos Catalanes con Pan & Tomate

Tartar de Solomillo de Buey East 47

Sushis y Makis Variados

Ceviche de Merluza con Guacamole y Pasta Crujiente

Crema de Patata con Aceite de Trufa (invierno)

Chupitos de Gazpacho de Remolacha (verano)



Risotto de Verduras y Setas

Canelones Fritos con Sobrasada

Pollo Satay con Salsa Agridulce

Croquetas de Ibérico

Tacos de Queso de Cabra Empanados

Plátanos y Pimientos del Piquillo fritos en Tempura

Saté de Ibérico con Mojo Picón

Cazón en Adobo con Salsa de Tomate Suave

Tempura de Verduras con Romesco



Brocheta de Frutas

Brownie de Chocolate con Nueces

Mini Carrot cake con su Glaseado

Financier

Trufas de Chocolate Blanco y Negro

VILLAREAL

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

Euros 47,00 + IVA

1:30 Minutos de Duración

Cocktail 2

Coca con Escalibada y Anchoas

Embutidos Catalanes con Pan & Tomate

Sushis y Makis variados

Tartar de Atún con Encurtidos y Vinagreta de Soja

Carpaccio de Solomillo con Queso Manchego

Virutas de Foie Fresco con Reducción de Pedro Ximénez

Ceviche de Merluza con Guacamole y Pasta crujiente

Chupitos de Salmorejo (verano)

Crema ligera de Puerros y Patatas (invierno)



Risotto de Verduras y Setas

Arroz cremoso con Pollo y Verduritas al Parmesano

Canelones Fritos con Sobrasada

Croquetas de Ibérico

Tempura de Verduras con Romesco

Pluma ibérica y sus Migas Crujientes

Calamarcitos Envueltos en Bacon

Patata Asada con Pulpo a la Gallega

Buñuelos de Bacalao con Ali oli de Almendras



Brocheta de Frutas

Brownie de Chocolate con Nueces

Espuma de Crema catalana

Financier

Trufas de Chocolate Blanco y Negro

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

Euros 50,00 + IVA

1:30 Minutos de Duración

Cocktail 3

Bocadito de *A*tún Rojo con Salsa de Anchoas
Surtido de Embutidos Ibéricos con Pan & *T*omate
Ceviche de Mero con *G*uacamole y Pasta crujiente
*S*ushis y makis variados
Tartar de Salmon con *S*iso y vinagreta de soja
*B*resaola con mozzarella y Vinagre de módena
*V*irutas de Foie Fresco con Compota de Manzanas
Chupitos de Gazpacho de *R*emolacha (verano)
Crema *T*emplada de Puerros y Patatas (invierno)



Risotto *N*egro con sepia del país
Risotto con Setas y *V*erduras
*L*angostinos en tempura de kimchie con Sésamo
Chupa-chups de Codorniz *M*acerado en Miso
Cazón en *A*dobo con salsa de tomate suave
Canelones *F*ritos con Morcilla de las Navas
Merluza a la andaluza con alli-oli de *A*lmendras
*C*roquetas de ibérico
Calamarcitos Envueltos en *B*acon
*S*até de ibérico con mojo picón
Tacos de *Q*ueso de Cabra Empanados
Plátanos y pimientos del Piquillo Fritos en *T*empura



Brocheta de Frutas

Brownie de Chocolate con Nueces

Hojaldritos con Crema y frutas

Tarta de queso con Frutos Rojos

Financier

Trufas de Chocolate blanco y negro

Espuma de Crema Catalana



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

Toser Roble, D. O. Ribera del Duero

Cava Codorniu 1551 Brut

Cervezas, Aguas Minerales, Refrescos, Zumos de Fruta

Euros 60,00 + IVA

1:30 Minutos de Duración

Disponibilidad de Parking (5 Plazas gratuitas).

Consulte nuestra Bodega de Vinos por si tuviera predilección por otro tipo de vino.

SERVICIOS ADICIONALES:

Discoteca 2 horas: **Euros 750.00 + IVA.**

(La Discoteca es un Servicio Conjunto a la Barra Libre)

Barra Libre de Primeras Marcas (2 horas): Euros 20.00 + IVA

Whisky y Bourbon

J&B Blended, Ballantines Blended, Johnny Walker Rojo, Cutty Sark Blended, Dewar's White Label, Jack Daniels

Ron

Havana 3, Cacique, Brugal Añejo, Barceló, Pampero, Bacardi

Ginebra

Beefeater, Bombay Original, Tanquerai, Larios, Gordon's

Vodka

Absolut, Moskovskaya, Stolichnaya

Varios

Cervezas Mahon 5 estrellas y Heineken; Coca Cola; Sprite; Tónicas Schweppes, Kas y Nordic; Refrescos Schweppes Naranja y Limón; Ginger Ale; Red Bull; Schweppes Soda; Cava Castillo de Perelada Brut

Barra Libre Premium (2 horas): Euros 25.00 + IVA

Whisky y Bourbon

J&B 15 años, Cardhu, Johnny Walker Negro, Macallan 12 años, Chivas, Glenmorangie, Knockando, Talisker, Glenfiddich 12 años, J&B Blended, Ballantines Blended, Johnny Walker Rojo, Cutty Sark Blended, Dewar's White Label, Jack Daniels

Ron

Cacique 500, Barceló Imperial, Pampero Aniversario, Matusalén 10 años, Santa Teresa, Barbados Gran Reserva, Bacardi, Havana 3, Cacique, Brugal Añejo, Barceló, Pampero

Ginebra

Beefeater, Bombay Original, Tanquerai, Larios, Gordon's, Beefeater 24 años, Tanqueray Ten, Citadelle, Hendricks, London Gin, Seagrams, Bulldog, Brockmans, Goa, Pink 47, Plymouth, Port of Dragon

Vodka

Absolut Raspberry, Belvedere, Grey Goose, Grey Goose Orange, Absolut, Moskovskaya, Stolichnaya

Varios

Cervezas Mahon 5 estrellas, Heineken, Cruz Campo Especial, A.K, Damm; Coca Cola, Sprite, Tónicas Fever Tree, Schweppes aromatizadas, tradicional Schweppes, Kas y Nordic; Refrescos Schwepper Naranja y Limón, Ginger Ale; Red Bull, Schweppes Soda y Cava Castillo de Perelada Brut

Cognac y Brandy

Remy Martin V.S.O.P., Carlos I, Larios 1866

Refuerzo de Cocktails en Barra *Euros 5.00 + IVA*
(Suplemento a la Barra Libre por persona/hora)

Tres Cocktails a escoger previamente. Algunas sugerencias:

*Mojito, Mojito sin, Mojitos frutas (melón, sandía), Caipirinha, Caipiroska, Piña Colada,
Terraza Urban, Cosmopolitan*

Consulte nuestros cocktails.