



MAKING
Dreams
HAPPEN



HOTEL
PUERTA DE BURGOS



Distinguidos clientes:

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

No dude en solicitarnos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Puerta de Burgos estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Persona contacto: Beatriz Cardero

E-mail: comercial@hotelpuertadeburgos.com

Teléfono: 947241000 - 639123842

Fax: 947240707

MENÚ NAVIDAD 2018

MENU Nº 1

Ensalada de brotes de Lechuguitas variadas con Queso templado de Cabra a la vinagreta de Módena y Nueces

Lomos de Bacalao confitado al golpe de Horno con especias sobre Coulis de Marisco al Cilantro

O

Meloso de Ibérico al Vino de Ribera con cremoso de Patata y Romero

Pastel de Chocolate con Almendras al Brandy sobre crema de Naranja y Frutos Rojos

Bodega:

Vino Blanco Valderracin , Verdejo D.O.Rueda

Vino Tinto Pagos de Valderracin D.O.Ribera

Agua Mineral

Café Y Cava

29€

MENÚ NAVIDAD 2018

MENU Nº 2

Cuartillos de Cogollo de Tudela con vinagreta de Bonito y Mejillones al Romero

Arroz Negro de Chipirones con Mermelada de Tomate y Alioli de Manzana

O

Medallones de Solomillo de Cerdo Duroc con Pimientos Rojos Caramelizados y Salsa de Queso azul

Profiteroles rellenos de Chantilly al Chocolate Caliente

Bodega:

Vino Blanco Valderracin , Verdejo D.O.Rueda

Vino Tinto Pagos de Valderracin D.O.Ribera

Agua Mineral

Café Y Cava

30€

MENÚ NAVIDAD 2018

MENU Nº 3

Bisque de Langostinos con Flor de Crema de Leche al Brandy

Dorada a la Espalda con Provenzal y Patata Confitada
O

Secreto de Ibérico Macerado con salsa de Soja y Timbal de Setas y Rúcula

Tata de Tiramisú sobre Toffe casero y Helado de Vainilla

Bodega:

Vino Blanco Valderracin , Verdejo D.O.Rueda

Vino Tinto Pagos de Valderracin D.O.Ribera

Agua Mineral

Café Y Cava

32€

MENÚ NAVIDAD 2018

MENU Nº 4

Arroz cremoso de Boletus y Jamón con Laminas de Queso Manchego y Crujiente de Tomate

Lomos de Lubina con Provenzal a la plancha y Alcachofas salteadas a la Reducción de Moscatel

Pierna de Cordero Confitada a baja temperatura con Pimientos Picantones

Hojaldre de Turrón con Helado de Café

Bodega:

Vino Blanco Valderracin , Verdejo D.O.Rueda

Vino Tinto Pagos de Valderracin D.O.Ribera

Agua Mineral

Café Y Cava

37€

MENÚ NAVIDAD 2018

MENU Nº 5

Ensalada de Langostinos Crujientes y Guacamole a la
Vinagreta de Soja y Miel

Arroz Negro de Chipirones con Mermelada de Tomate y
Alioli de Manzana

Entrecot de Vaca a la Plancha con Patatas al Ajillo y
Pimientos Confitados

Cocktail Valenciano con Helado Mantecado

Bodega:

Vino Blanco Valderracin , Verdejo D.O.Rueda

Vino Tinto Pagos de Valderracin D.O.Ribera

Agua Mineral

Café Y Cava

42€



CENA FIN DE AÑO 2018

Menú

Crema de Boletus con Ravioli al Natural

Ensalada de Frutas Tropicales con Langostinos y Gambas al Bálamo
de Módena

Merluza al Horno con Aroma de Vainilla y suave de Pistacho Verde
con Patatas Chateau

Sorbete de Mandarina

Solomillo Asado con Puré de Albaricoque a la Reducción de Salsa
Trufada

Pirámide de Chocolate con Helado de Café

Uvas de la suerte y Bolsa de Cotillón

Bodega:

Vino Blanco D.O.Rueda

Vino Tinto D. O. Rioja

Agua Mineral

Café Y Cava



60€

CONDICIONES ESPECIALES

Para continuar con la celebración les ofrecemos la posibilidad de disfrutar durante 3 horas en nuestra discoteca en las cenas de Navidad.

Podrán saborear los mejores combinados con primeras marcas.

El baile será común a otras celebraciones para mínimo de 75 comensales entre todas (Consúltenos fechas y suplementos)

Realizaremos magníficos sorteos

Los precios de los menús presentes son con IVA Incluido.

Es requisito indispensable previa reserva. Se aceptarán modificaciones en el menú o número de comensales hasta 24 horas antes. En caso de superar dicho plazo, se deberá cobrar el precio de los menús contratados.

Rogamos informen con antelación de cualquier alergia o intolerancia para que nuestro equipo de cocina pueda adaptar los platos.



HOTEL PUERTA DE BURGOS

INFORMACION Y RESERVAS

Hotel Puerta de Burgos

Calle Vitoria Nº 69. Burgos 09006

comercial@hotelpuertadeburgos.com

Telf. 947241000 Fax. 947240707

www.hotelpuertadeburgos.com