



MENUS

Celebraciones

2023



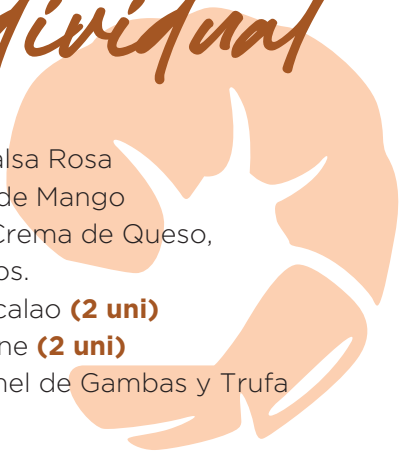
HOTEL
EL CRUCE

Para Picar

- ▶ Jamón Iberico con Almendras y Queso Curado con Uvas
- ▶ Tabla de Quesos Variados
- ▶ Tabla de Embutidos Ibéricos
- ▶ Tabla de Patés y Quesos para Untar
- ▶ Ensaladilla de Gambas
- ▶ Ensalada de Burrata con Salmon Marinado, Brotes, Tomates Cheri y Vinagreta de Pistacho.
- ▶ Bolas de Melón con Pulpo a la Gallega Frio
- ▶ Langostinos Cocidos de Sanlucar
- ▶ Gambita Blanca al Horno **(+1€)**
- ▶ Cazon en Adobo
- ▶ Voladillos de Bacalao Rebozado
- ▶ Gambon Crujiente **(+1€)**
- ▶ Croquetas Caseras de Pollo y Jamon
- ▶ Croquetas Caseras de Boletus y Jamón Iberico
- ▶ Croquetas Caseras de Gambon y Pulpo **(+0,50€)**

Entrada Individual

- ▶ Mini Ensalada Hotel El Cruce
- ▶ Mini Ensalada Fruta, Langostinos y Salsa Rosa
- ▶ Mini Ensalada Quesos con Vinagreta de Mango
- ▶ Mini Ensalada de Pimientos Asados, Crema de Queso,
- ▶ Aguacate y Reducción de Frutos Rojos.
- ▶ Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao **(2 uni)**
- ▶ Pimientos de Piquillo Rellenos de Carne **(2 uni)**
- ▶ Canelones de Ahumados con Bechamel de Gambas y Trufa **(2 uni)**



Pescados a elegir:

BACALAO

- ▶ Muselina de Alioli de Ajo o Alioli de Manzana
- ▶ Setas y Almejas
- ▶ Gulas y Gambas
- ▶ Pil-Pil

SALMÓN

- ▶ A la Pimienta Verde de Madagascar
- ▶ A la Naranja
- ▶ En Hojaldre con Langostinos
- ▶ Al Vino Tinto

LUBINA

- ▶ Rellena de Jamón Iberico y Gambas bañada con Salsa de Puerros
- ▶ Al Cava
- ▶ Con Setas, Almejas y Jamón Crujiente



Carnes a elegir:

CHURRASCO IBERICO

- ▶ Crema de Champiñón
- ▶ Pimienta Verde
- ▶ Roquefort

MEDALLONES DE SOLOMILLO IBERICO

- ▶ Pedro Ximenez
- ▶ Quesos

SECRETO IBÉRICO

- ▶ Oporto
- ▶ Mostaza

CARRILLERA DE CERDO IBERICO

- ▶ En Salsa de Almendras
- ▶ Sobre Manzana Caramelizada al Vino Tinto
- ▶ Lasaña con Castaña de Galicia **(+1€)**

CANELONES DE ABANICO IBERICO al Pedro Ximenez **(+1€)**

CODILLO ASADO al Horno a la Cerveza Negra **(+2€)**

COCHINILLO SEGOVIANO Lechal al Horno **(+4€)**

PALETILLA DE CORDERO LECHAL Rellena de Jamon Iberico
Asada a Baja Temperatura a la Miel de Romero **(+ 5€)**



Postre

- ▶ Tarta de Rufino a elegir el sabor que más les guste
- ▶ Cada Postre irá acompañado de Helado



Bebida

- ▶ Bebida Ilimitada durante la comida
**Jarras de Cerveza, Rioja o Ribera del Duero,
Vino Blanco Rueda o Frisante, Refrescos y Agua.**
- ▶ 1/3 Cerveza (+1€)



Menú Infantil

Al centro

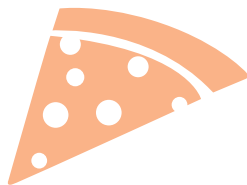
- ▶ Jamón y queso, Mix de patatas y Chucherias

Segundos a elegir

- ▶ Escalope con Patatas y Croquetas
- ▶ Nugget de Pollo con Patatas y Croquetas
- ▶ Pizza de York y Nugguet
- ▶ Burger con Queso y Patatas
- ▶ Alitas de Pollo Crujientes con Patatas

Postre

- ▶ Helado de la Casa



21€/menú

ELIGE TU PROPIO MENÚ Y

NOSOTROS ENCANTADOS TE DAREMOS PRECIO

Recomendamos

4 ENTRADAS Y 2º PLATO, POSTRE

3 ENTRADAS, 1º PLATO Y
2º PLATO, POSTRE

Tu Contratación

Incluye:

- ▶ Decoración del Salón
- ▶ Colchon Hinchable
- ▶ Música

Opcionales

con Suplemento

- ▶ Café
- ▶ Copas o Botellas para Barra Libre
- ▶ Mojitos
- ▶ Animadores para Niños y Muñecos Disney
- ▶ Fuente Chocolate
- ▶ Mesa Dulce
- ▶ Musica en Vivo
- ▶ D'j

CONDICIONES GENERALES

PARA LA RESERVA DE SU EVENTO

- ▶ Para la reserva del salón y aplicación de precios de estos menús se exigirá un mínimo de invitados que será negociado por ambas partes.
- ▶ Para la reserva del servicio, será necesaria la entrega de un depósito de 150€ si el evento es inferior a 50 personas y de 200€ si el número de invitados es superior.
En todo caso dicho depósito se descontará del importe total de la celebración.
- ▶ La forma de pago se realizará al término del evento.

CANCELACIONES

- ▶ Para celebraciones de menos de un año vista, el establecimiento se reserva el derecho de no devolver el depósito en concepto de compensación por la posible pérdida de ventas.

LA DIRECCIÓN DEL RESTAURANTE

Hotel El Cruce **958 443 204**

Nono **658 763 090**



 HOTEL
EL CRUCE

