



Inturmark Hoteles os ofrece para vuestra celebración  
sus establecimientos **Hotel Oroel** y **Gran Hotel**  
en el centro de Jaca.

Ponemos a vuestra disposición nuestros jardines y salones para el cóctel,  
comedores con capacidad de hasta 300 comensales,  
discoteca en exclusividad,  
mini-golf para los más pequeños  
y 290 habitaciones  
para acoger a vuestros invitados con unos precios especiales.

Seguidamente os detallamos una serie de menús como ejemplo.  
Estas propuestas no son cerradas.

Venid a visitarnos sin ningún compromiso  
y conoceréis las múltiples combinaciones que podéis realizar,  
además de las facilidades que nuestros establecimientos os ofrecen,  
tanto a vosotros como a vuestros invitados.

Juntos conseguiremos que vuestra celebración sea única y exclusiva.  
Nuestra calidad y más de 20 años de experiencia nos avalan.

Podéis contactar conmigo  
en los teléfonos: 974 36 09 00 y 974 36 24 11,  
o en el correo: [mvmarco@inturmark.es](mailto:mvmarco@inturmark.es)



Coso, 38  
22700 - JACA (Huesca)  
Tfno / Fax: (974) 36 19 47

Ma Victoria Marco  
Directora



### **MENÚ Nº 1**

*Crema de puerros y patata con crujiente de yuca*

\*\*\*

*Lomitos de lenguado relleno de vieiras con crema de naranja  
y risoto de cigalitas al curry*

\*\*\*

*Sorbete de limón al Kirsch con frutas del bosque*

\*\*\*

*Carré de ternasco de Aragón asado con milhojas de patatas  
y pimientos asados*

\*\*\*

*Pastel Estocolmo con helado de albahaca y tulipa de almendras*

**Precio por persona: 70,30 €**

### **MENÚ Nº 2**

*Cóctel de Bienvenida*

\*\*\*

*Crema de calabaza con ralladura de queso Idiazabal ahumado*

\*\*\*

*Lomos de dorada en crema suave de mejillones de roca*

\*\*\*

*Sorbete de limón al cava*

\*\*\*

*Trenza de solomillo de ibérico en jugo de higos macerados al moscatel*

\*\*\*

*Milhojas de nata con galleta de almendra y helado de coco*

**Precio por persona: 78,50 €**

### **MENÚ Nº 3**

*Cóctel de Bienvenida*

\*\*\*

*Crema de boletus con aceite de almendras y tartar de setas*

\*\*\*

*Rulo de lubina en salsa ligera de puerros con queso y membrillo*

\*\*\*

*Sorbete de frambuesa con sirope de menta*

\*\*\*

*Magret de pato hecho en sartén con crema de grosellas y puré de zanahorias*

\*\*\*

*Tarta Mozart con helado de naranja y crema de melocotón*

**Precio por persona: 78,80 €**



### **MENÚ Nº 4**

*Ensalada de Bogavante y salmón ahumado  
a la vinagreta balsámica de tomate*

\*\*\*

*Crema suave de espárragos trigueros con tosta de olivas*

\*\*\*

*Pierna de corderito lechal asada a la miel  
sobre salteado de setas y cebollitas parrilla*

\*\*\*

*Tarta Opera con helado de moka y crema de toffe*

**Precio por persona: 81,60 €**

### **MENÚ Nº 5**

*Cóctel de Bienvenida*

\*\*\*

*Maraña de lechugas con vieira, langostino y maíz tostado  
con vinagreta de aceitunas negras*

\*\*\*

*Terrina de setas y foie de pato con salsa de ceps y crujiente de usones*

\*\*\*

*Pechuga de pintada rellena en salsa agridulce de naranja*

\*\*\*

*Tarta de Mouse de frambuesa con chantilly de vainilla*

**Precio por persona: 82,50 €**

### **MENÚ Nº 6**

*Cóctel de Bienvenida*

\*\*\*

*Especialidades "Rapitán":*

*Selección ibéricos (jamón, lomo, chorizo y salchichón), queso curado,  
canapés de salmón ahumado, terrina de cabracho y gambas,  
ensalada de espárragos en nido de salsa rosa tártara,  
tosta de foie de pato con vinagreta de cava*

\*\*\*

*Gratinado de Viena con ensalada de tomatitos y queso fresco  
al vinagre de Módena*

\*\*\*

*Cochinillo asado con jarabe de manzana reineta  
y adoquín de patata y cebolla confitada*

\*\*\*

*Milhojas de crema tostada con coulis de frambuesas y esencia de vainilla*

**Precio por persona: 82,80 €**



### **MENÚ Nº 7**

*Cóctel de Bienvenida*

\*\*\*

*Lasaña de berenjena y mousseline de oca con queso suave de cabra*

\*\*\*

*Bacalao sobre sus callos con jugo de chilindrón y pilpil negro*

\*\*\*

*Solomillo de ternera fileteado al Oporto  
con trufas y avellanas de hortalizas en nido*

\*\*\*

*Pastel rosa negra con sorbete de moras al Marrasquino*

**Precio por persona: 85,00 €**

### **MENÚ Nº 8**

*Cóctel de Bienvenida*

\*\*\*

*Hojaldre templado de hongos y gambas glaseado al cava  
sobre crema de carabineros*

\*\*\*

*Lomos de rodaballo asado sobre tosta de escalibada  
a la vinagreta de aceitunas negras*

\*\*\*

*Media paletilla de ternasco asada a la Aragonesa con patatas a lo pobre*

\*\*\*

*Mini Jaques y Condes con sopa de frutos rojos*

**Precio por persona: 86,00 €**

### **MENÚ Nº 9**

*Cóctel de Bienvenida*

\*\*\*

*Delicias "El Parque":*

*Selección se ahumados (jamón de Praga, salmón ahumado, bacalao ahumado,  
magret de pato), carpaccio de rape marinado, ensalada de queso fresco y pimientos asados,  
tostada espárragos trigueros con gambas al Txacoli*

\*\*\*

*Milhojas de espuma de bacalao sobre crema de Marmitako*

\*\*\*

*Escalopines de solomillo de ternera con salsa de foie con piñones*

\*\*\*

*Pastel grosín con biscuit de plátanos y crema de coco*

**Precio por persona: 86,80 €**



### **MENÚ Nº 10**

*Abanico de langostinos con ensalada de manzana reineta y jamón Ibérico a la vinagreta de frutos secos*

\*\*\*

*Medallones de rape en salsa de limón  
con nido de hortalizas aromadas a la albahaca*

\*\*\*

*Sorbete de piña y mango al cava*

\*\*\*

*Faisán al horno con menestra de pimientos asados y aceite de cebollino*

\*\*\*

*Tarta Zuriza con helado de tomillo y queso fresco con arándanos*

**Precio por persona: 91,40 €**

### **MENÚ Nº 11**

*Medio Bogavante con ensalada de melón y jamón de Teruel con vinagreta de mango*

\*\*\*

*Merluza rellena de mousse de changurro glaseado  
con crema de cava y cangrejos de río*

\*\*\*

*Sorbete de mandarina al Grand Marniere*

\*\*\*

*Medallón de solomillo de ternera  
sobre milhojas de verduritas y jugo reducido de ceps*

\*\*\*

*Tarta Acherito con tulipa de chocolate y helado de menta*

**Precio por persona: 92,80 €**

### **MENÚ Nº 12**

*Medio Bogavante con ensalada de melón y jamón de Teruel con vinagreta de mango*

\*\*\*

*Besugo asado a la espalda con salteado de ajetes y gambas*

\*\*\*

*Sorbete de manzana verde a la sidra con teja de regaliz*

\*\*\*

*Medallones de solomillo de ciervo  
sobre hojaldre de tomate confitado flambeado al vino viejo*

\*\*\*

*Pastel Armonía de chocolates con helado de fresas del bosque*

**Precio por persona: 99,70 €**



**Todos los menús llevan incluidas las siguientes bebidas de nuestra bodega:**

*Aguas Minerales de nuestro Pirineo*

*Vinos jóvenes D.O. Somontano “Viñas del Vero”*

*Cava Segura Viudas Brut Aria*

*Café Moka*

*Copa de Licor o combinado.*

*Minutas y flores.*

*Suplemento Vino Crianza*

*D.O. Somontano Viñas del Vero*

1,40 €

*Suplemento Vino Monovarietal*

*(Cavernet-Sauvignon/ Merlot) D.O. Somontano*

2,90 €

*Barra Libre en baile (2 horas)*

11,00 €

**IVA INCLUIDO en todos los precios.**