



MENÚ Nº 1

Ensalada de espárragos de Santa Cilia con virutas de jamón de Teruel

Crema de borrajas con salteado de gulas a la bilbaína

Codillo de cerdo ibérico en salsa de champiñones

Copa de crema de chocolate al chantilly

Aguas Minerales, Vinos Jóvenes D.O. Somontano y Café

Precio por persona: 22,00 € (IVA incluido)

MENÚ Nº 2

*Crema de Tirabeques con Ralladura de Queso Idiazabal
y Aceite de Aceitunas negras*

Hojaldre de Setas y Gambas Cardinale con Ensalada Tricolor

Carrillera de Ternera Crujiente en Tosta de Manzana y Salsa de Vino Viejo

Profiteroles de nata con chocolate caliente

Aguas Minerales, Vinos Jóvenes D.O. Somontano y Café

Precio por persona: 23,00 € (IVA incluido)

MENÚ Nº 3

*Ensalada de avellanas de melón
y virutas de jamón de pato*

Velouté de alcachofas con fideos de trigueros

Trancho de salmón a la catalana con tomates asados

Pastel de mousse de frambuesa

Aguas Minerales, Vinos Jóvenes D.O. Somontano y Café

Precio por persona: 24,00 € (IVA incluido)



MENÚ Nº 4

Crema de Boletus y Patata con Aceite de Frutos secos y Cebollino

Hojaldre de Jamón y Puerros sobre Jugo reducido de Chilindrón

Confit de Pato rustido al Horno con Salsa agri dulce de Arándanos

Pastel Tiramisú con Sirope de Zabaione

Aguas Minerales, Vinos Jóvenes D.O. Somontano y Café

Precio por persona: 25,00 €(IVA incluido)

MENÚ Nº 5

Crema fina de Gambones con detalle de Sucedáneo de Caviar

Terrina de Setas y Foie de Pato al Pedro Ximenez

Lomito de Bacalao confitado a la Canela con Crema suave de Pimientos

Surtido de Repostería con Helado

Aguas Minerales, Vinos Jóvenes D.O. Somontano y Café

Precio por persona: 28,00 €(IVA incluido)

MENÚ Nº 6

*Timbal de Berenjenas y Mousseline de Oca gratinada
con Queso suave de Cabra*

Rulo de Salmón relleno de Puerros y Gambas glaseado al Cava

Trenza de Solomillo de Ibérico en Salsa de Higos macerados al Moscatel

Tarta de Crema de Chocolate con Sopa de Frutos rojos

*Aguas Minerales, Vino Blanco Joven D.O. Somontano,
Vino Tinto Crianza D.O. Somontano y Café*

Precio por persona: 30,00 €(IVA incluido)



MENÚ Nº 7

Lasaña rellena de Mousse de Changurro en Salsa de Carabineros

Brocheta de Pez Espada y Verduritas a la Sidra

Magret de Pato hecho en Sartén con Piña asada y Vinagreta de Café

Pastel de Queso fresco con Confitura de Arándanos

*Aguas Minerales, Vino Blanco Joven D.O. Somontano,
Vino Tinto Crianza D.O. Somontano y Café*

Precio por persona: 33,00 € (IVA incluido)

MENÚ Nº 8

Bisqué natural de quisquillas con Aceite de Hierbabuena

Rulo de Lubina sobre Tosta de Queso y Membrillo en Salsa suave de Puerros

Silla de Ternasco asado a la Miel con Milhojas de Patata y Pimientos asados

Pastel Conde con Crema de Melocotón con Vino

*Aguas Minerales, Vino Blanco Joven D.O. Somontano,
Vino Tinto Crianza D.O. Somontano y Café*

Precio por persona: 37,00 € (IVA incluido)

MENÚ Nº 9

Arroz cremoso de Ceps y Foie de Pato con Crujiente de Jamón

*Emparedados de Perca rellenos de Mousse de Changurro
con Crema de Mejillones*

Crepineta de Pintada asada en Salsa de Melocotón

Trencita de Almudevar con Jarabe caliente de Miel

*Aguas Minerales, Vino Blanco Joven D.O. Somontano,
Vino Tinto Crianza D.O. Somontano y Café*

Precio por persona: 40,00 € (IVA incluido)



MENÚ Nº 10

*Arroz meloso de Setas y Queso de Sieso
con Costrones de Foie de Pato*

*Taco de Bacalao confitado a Baja Temperatura
con Crema de Pimientos asados*

*Solomillo de Ternera asado en Funda de Panceta
con Tosta de Manzana y Jugo de Oporto con Trufas*

Milhojas de Crema con Sopa de Frutos rojos

*Aguas Minerales, Vino Blanco Joven D.O. Somontano,
Vino Tinto Crianza D.O. Somontano y Café*

Precio por persona: 42,00 € (IVA incluido)

MENÚ Nº 11

Menú degustación (máximo 50 personas)

*Ensalada de Queso fresco, Membrillo y Jamón de Pato
con Vinagreta Balsámica de Tomate*

*Crema de Bisaltos con Granizado de Anchoas
y Aceite de Olivas negras*

Lomito de Merluza a la Sidra con Cangrejos de Río

*Milhojas de Solomillo de Ibérico
con Hortalizas en Salsa de Boletus*

Pastel Buten con Coulis de Frutos rojos

*Aguas Minerales, Vino Blanco Joven D.O. Somontano,
Vino Tinto Crianza D.O. Somontano y Café*

Precio por persona: 44,00 € (IVA incluido)



Menús Especiales para Gran Hotel y Hotel Oroel 2011

Suplementos adicionales, por persona:

<i>Cava Segura Viudas</i>	2,50 €
<i>Chupito (Licor Hierbas / Orujo...)</i>	2,50 €
<i>Combinados</i>	6,00 €
<i>Minutas y Flores</i>	5,00 €

Condiciones:

- Confirmación definitiva del menú elegido con, mínimo, 8 días de antelación.
- Confirmación definitiva de comensales con 24 h. de antelación; siendo ésta la cantidad mínima de facturación.
- IVA incluido en todos los precios.

Para más información puede contactar con nuestro departamento de banquetes en los teléfonos: 974 36 09 00 y 974 36 24 11,
o por e-mail: comercial@inturmark.es y aperez@inturmark.es