

Menú Empresa

Primeros

- Crema de espárragos blancos con patata violeta y crujiente de trigueros.
- Crema de ave con perdiz y aceite de trufa.
- Crema de boletus con crujiente de cecina.
- Crema de nécoras con picadillo de su carne.
- Ensalada de pollo en tempura con vinagreta de sésamo.
- Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito del norte.
- Timbal de aguacate con láminas de bacalao y vinagreta de aceitunas negras y tomate.
- Ensalada de lechugas variadas con perdiz escabechada.
- Tallarines negros de sepia con gulas y gambas al ajillo.
- Ensalada de pollo y mango con vinagreta de Módena.
- Crema de calabaza y naranja con langostinos confitados.
- Ensalada de queso de cabra con frutos del bosque.
- Hojaldre relleno de puerros gambas y queso brie fundido.
- Ensalada de judías verdes, foie gras de pato y jamón ibérico.
- Arroz caldoso de nécoras y berberechos.
- Paella con verduras frescas y pato.
- Gazpacho andaluz al estilo tradicional.
- Milhojas de bonito del Norte, foie de pato, cebolla roja confitada y manzana caramelizada.



Nota: Elegir un mismo primero. Después elegir un mismo segundo que será el que defina el precio. Elegir un mismo postre. Pan, agua y vino incluido.



HOTELAMURA
ALCOBENDAS ★ ★ ★ ★

Información y Reservas

Tl. 91.787.45.45

Fax 91.787.45.46

salones@hotelamura.com

www.hotelamura.com

Nota: Elegir un mismo primero. Después elegir un mismo segundo que será el que defina el precio. Elegir un mismo postre. Pan, agua y vino incluido.

Segundos

Segundos Grupo A

29,50€

- Solomillo ibérico con salsa barbacoa y pastel de patata y bacon.
- Pollo relleno con queso de cabra y setas con salsa de aceitunas negras.
- Carrillera de buey estofadas al Pedro Ximenez.
- Caldereta de cordero al chilindrón con patata asada.
- Salteado de buey y verduras con salsa de soja y patata paja.
- Lomo de bacalao a la vizcaína.
- Medallones de pez espada gratinados con alioli y verduras al vapor.
- Merluza en salsa verde con almejas y gambas.
- Zarzuela de pescados y mariscos con salsa de azafrán.
- Merluza confitada sobre crema de setas.
- Salmón confitado al eneldo con puré cremoso de espárragos trigueros

Segundos Grupo B

35,50€

- Entrecot de buey a la parrilla o a la pimienta verde.
- Magret de pato con salsa de melocotón tomate relleno de espinacas.
- Lomo de cordero relleno de setas y ciruelas.
- Merluza rellena de txangurro y gambas con salsa de cava, judías verdes al vapor y bolitas de zanahoria Vichy.
- Lomo de lubina al horno con reducción de Rioja sobre pisto de calabaza.
- Dorada asada con salsa de alcaparras y puré cremoso de boletus.

Segundos Grupo C

39,50€

- Lomo de ciervo asado con setas de temporada y salsa de ciruelas.
- Solomillo de buey a la parrilla con patata rellena de cecina de León.
- Chuletas de cordero lechal a la parrilla con crema suave de ajo y pimientos de piquillo al estilo de Lodosa.
- Medallones de rape con salsa de nécoras y hojaldre relleno de gulas.
- Rodaballo a la miel con calabacín relleno de cangrejo.
- Pez de San Pedro al horno con gambas al ajillo y xanfaina.



HOTELAMURA
ALCOBENDAS ★★★★★

Nota: Elegir un mismo primero. Después elegir un mismo segundo que será el que defina el precio. Elegir un mismo postre. Pan, agua y vino incluido.

Postres

- Arroz con leche de coco.
- Tarta de yema tostada con helado de turrón.
- Tarta de queso con arándanos y helado de yogur.
- Capricho de tres chocolates.
- Lingote de chocolate y avellanas.
- Tarta selva negra con helado de chocolate belga.
- Pirámide de chocolate y turrón con helado de vainilla y nueces.
- Cúpula de chocolate blanco y fresa con helado de frambuesas.
- Milhojas de crema de vainilla y nata.
- Tiramisú con cobertura de chocolate crujiente.
- Sorbete de mandarina y avellanas.
- Sorbete de naranja y cava.
- Sorbete de mandarina y avellanas.
- Sorbete de naranja y cava.
- Charlotte de queso fresco y frambuesas.



HOTELAMURA
ALCOBENDAS ★★☆☆

Información y Reservas

Tl. 91.787.45.45

Fax 91.787.45.46

salones@hotelamura.com

www.hotelamura.com