

## Coctel de recepción de los asistentes



*Surtido de Ibéricos*

*Surtido de quesos*

*Cucharitas de helado de tomate al orégano con queso idiazábal y  
aceite de oliva virgen extra*

*Miní Blínis de salmón con queso cremoso.*

*Miní tartaletas variadas*

*Surtido de croquetitas*

*Langostinos crujientes con maíz*

*Cerveza, Refrescos ,Cava ,Vino Blanco y Vino tinto*

**Precio coctel de recepción:**

**15,00€ / 10 % IVA no incluido / por persona**

## Menú de Gala en sala privada



### *Empezamos con:*

*Tímbal de aguacate y láminas de bacalao con vinagreta de aceitunas negras y tomate*

*Milhojas de foie de pato, bonito del Cantábrico, cebolla roja confitada y manzana caramelizada*

*Ensalada templada de queso de cabra con frutos del bosque*

### *Continuamos con:*

*Presa ibérica con salsa de manzana, tomate asado al vinagre de Módena y patata risolada*

*Dorada asada con romesco a la naranja y patata panadera*

*Pimientos de piquillo rellenos de centollo y gambitas*

*Chuletón de Ávila con patata asada al tomillo*

*Solomillo ibérico acompañado de puré de manzana y tomate asado al vinagre de Módena*

**Imprescindible cerrar: 1 entrante, 1 segundo y 1 postre**



*Terminamos con:*

*Capricho tres chocolates con helado de vainilla*

*Milhojas de crema y nata acompañado de helado de violeta*

*Tarta suflé de limón con helado de mandarina*

*Lingote de chocolate y caramelo sobre crujiente de avellana y barquillo*

*Bodega incluida*

*Vino Tinto Viña Bujanda Rioja*

*Vino Blanco Montepedroso D.O.*

*Cava Pares Balta Rueda, Agua*

**Precio Menú de Gala:**

**40,00€ / 10 % IVA no incluido / por persona**

Información y Reservas  
Tl. 91.787.45.45  
Fax 91.787.45.46  
salones@hotelmura.com  
www.hotelmura.com