



Hotel & Restaurante  
INFANTAS DE LEÓN

## SUGERENCIAS DE NUESTRO CHEF

### *Menú Uno*

Copa de Encuentro

Jamón Ibérico

Cecina de León Macerada en Aceite de Oliva

Croquetitas Caseras

Chupitos de Marisco

Chupitos de Melón

Carpaccio de Pulpo en Ensalada con Aceite de Pimentón,  
Cebollino y Vinagreta de Patata

Creps de Rabo de Buey con Foie, su salsa,  
Parmentier y Reineta

Mero Asado sobre Verduritas Salteadas con Boletus y Su Jugo

Sorbete al Gusto

Lechazo Asado con Escarola en Ensalada

Postre Nupcial

Vino Blanco Verdejo Airad (DO Tierra de León)

Vino Tinto Pardevalles Gamonal (DO Tierra de León)

Cava Freixenet Vintage Reserva

Precio por persona: 89.00 € + i.v.a.



Hotel & Restaurante  
INFANTAS DE LEÓN

*Menú Dos*

Copa de Encuentro

Jamón Ibérico

Cecina de León Macerada en Aceite de Oliva

Croquetitas Caseras

Chupitos de Marisco

Chupitos de Melón

Foie Micuit con Chutney de Cebolla y Pan de Pasas

Vieira Gratinada

Rape a la Donostiarra

Sorbete al Gusto

Tournedó de Solomillo con Salsa PX,

Parmentier y Reineta

Postre Nupcial

Vino Blanco Verdejo Airad (DO Tierra de León)

Vino Tinto Pardevalles Gamonal (DO Tierra de León)

Cava Freixenet Vintage Reserva

Precio por persona: 90.50 € + i.v.a.



Hotel & Restaurante  
INFANTAS DE LEÓN

*Menú Tres*

Copa de Encuentro

Jamón Ibérico

Cecina de León Macerada en Aceite de Oliva

Croquetitas Caseras

Chupitos de Marisco

Chupitos de Melón

Ensalada de Bacalao con Langostino sobre Centollo

Con Vinagreta de Calabaza

Vieira Gratinada

Merluza en Salsa Verde con Almejas

Sorbete al Gusto

Solomillo al Foie con Salsa PX, Puré de Patata y Reineta

Postre Nupcial

Vino Blanco Verdejo Airad (DO Tierra de León)

Vino Tinto Pardevalles Gamonal (DO Tierra de León)

Cava Freixenet Vintage Reserva

Precio por persona: 93.00 € + i.v.a.



Hotel & Restaurante  
INFANTAS DE LEÓN

*Menú Cuatro*

Copa de Encuentro

Jamón Ibérico

Cecina de León Macerada en Aceite de Oliva

Croquetitas Caseras

Chupitos de Marisco

Chupitos de Melón

Ensalada de Foie sobre Compota de Manzana

Con Vinagreta de Naranja

Creps de Vieira con Langostino sobre Crema de Marisco

Lenguado a la Plancha con Verduritas Salteadas

Con Chipirón y Aceite de Hongos

Sorbete al Gusto

Cochinillo Deshuesado cocinado a baja temperatura

Con su jugo y Puré de Patata

Postre Nupcial

Vino Blanco Verdejo Airad (DO Tierra de León)

Vino Tinto Pardevalles Gamonal (DO Tierra de León)

Cava Freixenet Vintage Reserva

Precio por persona.: 98.30€ + i.v.a.



Hotel & Restaurante  
INFANTAS DE LEÓN

*Menú Cinco*

Copa de Encuentro

Jamón Ibérico

Cecina de León Macerada en Aceite de Oliva

Croquetitas Caseras

Chupitos de Marisco

Chupitos de Melón

Ensalada de Bacalao con Langostino sobre Centollo

Con Vinagreta de Calabaza

Concha de Peregrino Rellena de Changurro a la Donostiarra

Taco de Bacalao Asado sobre Crema de Hongos

Con Aceite de Pimentón

Sorbete al Gusto

Pierna o Paletilla de Lechazo Asada con Ensalada

Postre Nupcial

Vino Blanco Verdejo Airad (DO Tierra de León)

Vino Tinto Pardevalles Gamonal (DO Tierra de León)

Cava Freixenet Vintage Reserva

Precio por persona: 101.50 € + i.v.a.



Hotel & Restaurante  
INFANTAS DE LEÓN

*Menú Seis*

Copa de Encuentro

Jamón Ibérico

Cecina de León Macerada en Aceite de Oliva

Croquetitas Caseras

Chupitos de Marisco

Chupitos de Melón

Foie Micuit con Chutney de Cebolla y Pan de Pasas

Ensalada de Vieira con Langostino sobre Centollo

Con Vinagreta de Calabaza

Creps de Changurro sobre Crema de Marisco

Lubina Asada sobre Risotto de Chipirones

Con Salsa Baernesca

Sorbete al Gusto

Pichón de Las Landas Guisado al Prieto Picudo,

Con Puré de Patata y Reineta

Postre Nupcial

Vino Blanco Verdejo Airad (DO Tierra de León)

Vino Tinto Pardevalles Gamonal (DO Tierra de León)

Cava Freixenet Vintage Reserva

Precio por persona.: 108.30 € + i.v.a.



## SU BANQUETE A LA CARTA

### Entradas

Foie micuit con chutney de cebolla y pan de pasas

Ensalada de bacalao con langostino sobre centollo con vinagreta de calabaza

Ensalada de Bogavante, brotes tiernos, germinados de cebolla y remolacha sobre vinagreta de su coral

Ensalada de vieira con langostino sobre centollo con vinagreta de calabaza

Ensalada de Foie sobre compota de manzana con vinagreta de naranja

Vieira gratinada

Creps de changurro sobre crema de marisco

Jamón Ibérico con Pan Tumaca

Creps de Vieira con langostino sobre crema de marisco

Carpaccio de pulpo en ensalada con aceite de pimentón, cebollino y vinagreta de patata

Creps de rabo de buey con Foie, su salsa, Parmentier y Reínetas



Hotel & Restaurante  
INFANTAS DE LEÓN

Concha de Peregrino rellena de changurro a la donostiarra

Taco de Bacalao asado sobre crema de hongos con aceite de pimentón

Creps de Hongos

Gratinado de Hongos con Langostino e Idiazábal

Lasaña fría de Bacalao y Pisto Vasco con Changurro y Langostino, con Vinagreta de Oliva Negra

Canutillos de Cecina Macerada en Aceite de Puerros rellenos de Foie con Dulce de Manzana

Sardina Marinada con Pisto de Verduras sobre Lecho de Hojaldre con Crema Fría de Puerros y Aceite de Pimentón

Langostinos a la Plancha

Precios Iva NO incluido



## Marisco Fresco

Langostinos de Huelva a la plancha

Gamba Roja de Almería

Bogavante del Cantábrico al natural, plancha o asado al horno

Centollo de la ría al natural

Percebes Gallegos

Cigalas, al natural, plancha, etc

Carabineros

Langosta al gusto

\*\*\* Precio según Mercado

## Pescados

Rape a la Donostiarra

Lubina Asada sobre Risotto de chipirones con salsa Bearnesa

Lenguado a la plancha con verduritas salteadas con chipirón y aceite de hongos

Mero asado sobre verduritas salteadas con boletus y su jugo

Merluza en salsa verde con almejas

Merluza Rellena de Centollo con Salsa de Marisco

Merluza Rellena de Hongos sobre su crema

Corvina Asada sobre Jugo de Cítricos con Saquito de Marisco

Bacalao asado sobre Pisto de Hongos con Cremoso de Oliva y Pimentón

Precios Iva NO incluido



Hotel & Restaurante  
INFANTAS DE LEÓN

## Carnes

Tournedo de solomillo con salsa PX, Parmentier y Reínetas

Pichón de las landas guisado al prieto picado con puré de patata y Reínetas

Lingote de Cochinillo de Castilla y León cocinado a baja temperatura con jugo de su cocción, gratén de patatas y Reínetas

Lechazo asado con escarola en ensalada

Pierna o paletilla de lechazo asada con ensalada

Solomillo al Foie con salsa PX, puré de patata y Reínetas

Meloso de Carrilleras Guisadas al Prieto Picado con Gratén de Hongos

Presa Ibérica Pura Raza asada con jugo de Melocotón y Gratén de Patata

Precios Iva NO incluido



Hotel & Restaurante  
INFANTAS DE LEÓN

## Pastelería

### Forastero

Mousse de chocolate Guaranda 70%, esponjado de Naranja y Bizcocho de Almendra

### Siciliano

Mousse de Pistacho y Cremoso de Chocolate y Canela

### Devandés

Mousse de Chocolate 64%, Manzanas caramelizadas con Canela, Mantequilla semisalada y Mousse de Toffee

### Tropical

Mousse de Chocolate Blanco, Cremoso de Fruta de la Pasión y Bizcocho de Chocolate.

### Amaretto- Frambuesa

Mousse de Almendra y Gelificado de Frambuesa

### Jaconde

Mousse de Chocolate 64%, Trufa Blanca al Cointreau y Bizcocho de Almendra  
Jaconde

### Capuccino

Mousse de Café, caramelo y crujiente de avellana y Paillete Feulletine

### Crujiente de Dos Chocolates

Mousse de Chocolate Blanco, Mousse de Chocolate Negro y crujiente de almendra

### Escocia

Bizcocho Dacquoise de almendra y avellana, muselina de avellana y mousse de whisky

### Gianduja

Mousse ligera de avellana, crema de chocolate de Tanzania y bizcocho de aceite de oliva y especias.

### Mango-Pasión

Mousse de Mango-Pasión, cremoso de chocolate de Tanzania 72% y bizcocho de aceite de oliva con menta y albahaca

### Piccini

Mousse de chocolate 64% y charlota



Hotel & Restaurante  
INFANTAS DE LEÓN

*Copa de Encuentro I*

Jamón Ibérico  
Cecina de León Macerada en Aceite de Oliva  
Croquetitas Caseras  
Chupitos de Marisco  
Chupitos de Melón  
Vino Tinto, Vino Blanco, Cerveza, Aguas y Refrescos

*Copa de Encuentro II*

Jamón Ibérico  
Cecina de León Macerada en Aceite de Oliva  
Croquetitas Caseras  
Rocas Crujientes de Marisco  
Vasitos de Tártar de Salmón al Eneldo  
Vasitos de Gazpacho de Remolacha, Crema de Cabra y Mascarpone  
Vasitos de Crema de Zanahorias y Verduras  
Vasitos de Puré de Tomates y Crema de Verduras  
Canapés al Parmesano, Rúcula y Tomate Marinado  
Daditos de Verduras al Limón  
Mini-hamburguesa de Queso de Cabra y Arándanos  
Bocaditos al Parmesano y Puré de Espárragos  
Tártara de Salmón y Huevas de Trucha sobre Pan Negro  
Sándwiches de Pan Negro, Remolacha y Vinagre de Frambuesa  
Sándwiches de Pan Nórdico, Vieiras y Eneldo  
Delicias Thai de Espinacas y Gamba  
Mini-lingote de Foie Gras con Gelatina de Guinda  
Vino Tinto, Vino Blanco, Cerveza, Aguas y Refrescos



Hotel & Restaurante  
INFANTAS DE LEÓN

*Menú Infantil*

Tabla de Embutidos de León con Fritura Variada

Medio Solomillo de Ternera con patatas fritas

ó

Hamburguesa de Ternera con patatas fritas

Postre Nupcial

Refrescos y Aguas Minerales

Bodega

Vino Blanco Verdejo Airad (DO Tierra de León)  
Vino Tinto Pardevalles Gamonal (DO Tierra de León)  
Cava Freixenet Vintage Reserva



Hotel & Restaurante  
INFANTAS DE LEÓN

## CARTA DE VINOS

Si desea para su evento un maridaje diferente, elija su vino de entre nuestras sugerencias y consulte su suplemento:

### TINTOS

Tampesta Crianza. (León)

Pricum Primer Crianza (León)

Pricum Prieto Picudo Crianza 14 meses (León)

Dehesa de Villacezán Crianza (León)

Cepas Viejas (Bierzo)

Tilenus Crianza (Bierzo)

Losada Crianza (Bierzo)

Marqués de Cáceres Crianza (Rioja)

Ramón Bilbao Crianza (Rioja)

Luis Cañas Crianza (Rioja)

Allende (Rioja)

Remelluri Reserva (Rioja)

Emilio Moro Finca Resalso (Ribera del Duero)

Pradorrey Crianza (Ribera del Duero)

Arzuaga Crianza (Ribera del Duero)

Carmelo Rodero Crianza (Ribera del Duero)

Mauro (Ribera del Duero)

Prima (Toro)

Enate Cab. Sauv. Mer. (Somontano)



Hotel & Restaurante  
INFANTAS DE LEÓN

## BLANCOS

V.A. Sauvignon Blanc (León)

Viña Aralia (Bierzo)

Terras Gauda (Rías Baixas)

Davide Tradición (Rías Baixas)

Marqués de Vizhoja (Rías Baixas)

Martín Codas (Rías Baixas)

José Pariente (Rueda)

Protos Verdejo (Rueda)

Enate Chardonay 234 (Somontano)

## ROSADOS

Tombú (León)

## CAVAS

Roger Goulart Brut

Roger Goulart Brut Nature