



# Menú Navidad

**Sercotel**  
Welcome to your best



## MENU Nº 1

### Aperitivo a centro de mesa

Jamón Ibérico  
Lomo Ibérico  
Queso curado de oveja

### **Primer plato**

Canelones de paté con boletus y setas gratinados  
con bechamel trufada

### **Segundo plato**

Pechugas rellenas de cremoso suave de Cabrales y  
manzanas caramelizadas

### **Postre**

Creps rellenos de leche merengada con salsa de toffee

Bodega  
Refrescos, cerveza  
Vinos de la región blanco y tinto  
Cava  
Café e infusiones

Precio por persona : 39,00 € IVA incluido  
Suplemento aperitivo servido de pie : 6 € IVA incluido por persona

## MENU Nº 2

### Aperitivo a centro de mesa

Ensaladita Toscana  
Zamburiña con mahonesa de soja  
Vasito oloroso de pistachos y foie

Crujiente relleno de ibérico  
Langostinos rebozados  
Burrito carnívoro con salsa barbacoa

### **Primer plato**

Ensalada de langostinos en salmuera con salsa Tártara

### **Segundo plato**

Milhojas de lomo ibérico macerado al pimentón de la Vera gratinado con cremoso de la Serena

### **Postre**

Hojaldre relleno de crema con salsa de chocolate blanco

Bodega  
Refrescos, cerveza  
Vinos de la región blanco y tinto  
Cava  
Café e infusiones

Precio por persona : 44,00 € IVA incluido  
Suplemento aperitivo servido de pie : 6 € IVA incluido por persona

## MENU Nº 3

### Aperitivo a centro de mesa

Ensaladita Toscana  
Zamburiña con mahonesa de soja  
Vasito oloroso de pistachos y foie

Crujiente relleno de ibérico  
Langostinos rebozados  
Burrito carnívoro con salsa barbacoa

### **Primer plato**

Crema de boletus y foie con pechuguitas salteadas

### **Segundo plato**

Solomillo relleno de confit de pato gratinado con queso crema

### **Postre**

Surtido de postres

Bodega  
Refrescos, cerveza  
Vinos de la región blanco y tinto  
Cava  
Café e infusiones

Precio por persona: 47,00 € IVA incluido  
Suplemento aperitivo servido de pie : 6 € IVA incluido por persona

## MENU Nº 4

### Aperitivo a centro de mesa

Ensaladita Toscana  
Zamburiña con mahonesa de soja  
Vasito oloroso de pistachos y foie

Crujiente relleno de ibérico  
Langostinos rebozados  
Burrito carnívoro con salsa barbacoa

### **Primer plato**

Carpaccio de presa ibérica con vinagreta agridulce

### **Segundo plato**

Dorada a la espalda con lasaña de calabacín y berenjena

### **Postre**

Tarta de galletas y chocolate con crema de Baileys

Bodega  
Refrescos, cerveza  
Vinos de la región blanco y tinto  
Cava  
Café e infusiones

Precio por persona: 53,00 € IVA incluido  
Suplemento aperitivo servido de pie : 6 € IVA incluido por persona

## COCKTAIL

*Jamón Ibérico*  
*Queso curado de oveja*

Ensaladita Toscana  
Zamburiña con mahonesa de soja  
Vasito oloroso de pistachos y foie

Crujiente relleno de ibérico  
Langostinos rebozados  
Burrito carnívoro con salsa barbacoa

Merluza a la andaluza  
Tortillitas de marisco  
Mejillones tigre

Cazuelita de carrillera estofada  
Cazuelita de risotto de seta y hongos

Bombón líquido de Drambuie  
Tocinillo de cielo

Bodega  
Refrescos, cerveza  
Vinos de la región blanco y tinto  
Cava  
Café e infusiones

Precio por persona: 45,00 € IVA incluido

## BARRA :

### **Opción con barra libre:**

3 horas de barra libre: 19 € IVA incluido por comensal adulto confirmado

2 horas de barra libre: 15 € IVA incluido por comensal adulto confirmado  
(mínimo para 25 comensales)

### **Opción con tickets (máximo 2 Horas de duración )**

Combinados: 6 € IVA incluido

Licores / Cerveza: 3 € IVA incluido

Refrescos: 2.5 € IVA incluido

(mínimo 25 tickets de 6 € )

### *Bebidas incluida en barra libre:*

- Ron: Brugal, Cacique, Barceló, Legendario
- Whisky: JB, Ballantines , Cutty Sark , Jameson , Passport
- Ginebra: Gordon's, Beefeater , Seagram , Bombay, Tanqueray, Puerto de Indias
- Vodka: Absolut, Eristoff, Smirnoff, Eristoff
- Licores con y sin alcohol
- Cerveza, vino, cava

*\* A consultar precios de bebidas premium*

En el servicio de barra no está incluido ni disjockey ni equipos de sonido para la reproducción de música.

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Menús en mesa a partir de 15 comensales .

Menús tipo cocktail a partir de 30 comensales.

La opción de menú elegida deberá comunicarse al hotel con un mínimo de 10 días de antelación ( misma opción de menú para todos los comensales).

Las intolerancias y alergias deberán comunicarse con un mínimo de 7 días de antelación.

No se admitirán modificación de comensales con menos de 48 horas de antelación.

# Menú Navidad

Sercotel Gran hotel Zurbarán  
C/ Gómez de Solís, s/n  
06001 Badajoz

T. 924 00 14 00 // M. 689 57 91 26  
[comercial@granhotelzurbaranbadajoz.com](mailto:comercial@granhotelzurbaranbadajoz.com)  
[www.sercotel.com](http://www.sercotel.com)

**Sercotel**  
Welcome to your best