



# Menús Navidad

.....



**Sercotel**

Welcome to your best

---

## Menú 1

---

### Entrantes a centro de mesa

Ventresca con muselina de ensaladilla rusa y morrones  
Hojaldre relleno de cremoso de lomo ibérico  
Bacalao confitado con tomates secos y tapenade de aceituna negra

Crujiente de setas y hongos con mozzarella  
Langostinos Orly con salsa Wisconsin  
Picada ibérica gratinada con crema de tomate

---

### Primer plato

Ensalada de langostinos en salmuera con verduritas de la huerta extremeña y salsa pink-tártara

---

### Plato Principal

Lomitos ibéricos albardados y rellenos de fondue cremosa en salsa de tomates confitados

---

### Postre

Pionono 2.0

**Agua mineral, refrescos, cerveza , vinos de la región blanco y tinto  
Café y Cava**

**Precio: 44.00 € IVA incluido**

**Suplemento aperitivo servido de pie : 6 € IVA incluido ( Sujeto a disponibilidad )**

---

## Menú 2

---

### Entrantes a centro de mesa

Ventresca con muselina de ensaladilla rusa y morrones  
Hojaldre relleno de cremoso de lomo ibérico  
Bacalao confitado con tomates secos y tapenade de aceituna negra

Crujiente de setas y hongos con mozzarella  
Langostinos Orly con salsa Wisconsin  
Picada ibérica gratinada con crema de tomate

---

### Primer plato

Canelones rellenos de ibérico y boletus gratinados con bechamel trufada

---

### Plato Principal

Brochetas de vieiras y bacalao con salsa romescu

---

### Postre

Tarta de galletas Lotus con reducción de nata y canela

**Agua mineral, refrescos, cerveza , vinos de la región blanco y tinto  
Café y Cava**

**Precio: 46.00 € IVA incluido**

**Suplemento aperitivo servido de pie : 6 € IVA incluido ( Sujeto a disponibilidad )**

---

---

## Menú 3

---

### Entrantes a centro de mesa

Ventresca con muselina de ensaladilla rusa y morrones  
Hojaldre relleno de cremoso de lomo ibérico  
Bacalao confitado con tomates secos y tapenade de aceituna negra

Crujiente de setas y hongos con mozzarella  
Langostinos orly con salsa Wisconsin  
Picada ibérica gratinada con crema de tomate

---

### Primer plato

Lomos de dorada con langostinos en salsa bilbaina

---

### Plato Principal

Crujiente de carrillera de ternera con salteado otoñal de setas y hongos

---

### Postre

Tarta navideña de crema y nata con yema caramelizada

**Agua mineral, refrescos, cerveza , vinos de la región blanco y tinto  
Café y Cava**

**Precio: 55.00 € IVA incluido**

**Suplemento aperitivo servido de pie : 6 € IVA incluido ( Sujeto a disponibilidad )**

---

---

## Menú 4

---

### Entrantes a centro de mesa

---

Ventresca con muselina de ensaladilla rusa y morrones  
Hojaldre relleno de cremoso de lomo ibérico  
Bacalao confitado con tomates secos y tapenade de aceituna negra

Crujiente de setas y hongos con mozzarella  
Langostinos orly con salsa Wisconsin  
Picada ibérica gratinada con crema de tomate

---

### Primer plato

---

Ensalada de bacalao confitado con escalivada y ali oli de aceituna negra

---

### Plato Principal

---

Pluma ibérica con foie mi cuit y praliné de piñones

---

### Postre

---

Chantilly con nata y toffee

**Agua mineral, refrescos, cerveza , vinos de la región blanco y tinto  
Café y Cava**

**Precio: 60.00 € IVA incluido**

**Suplemento aperitivo servido de pie : 6 € IVA incluido ( Sujeto a disponibilidad )**

---

---

## Barra

---

### **Opción con barra libre:**

2 horas de barra libre: 16 € IVA incluido por comensal adulto confirmado  
(mínimo para 25 comensales, máximo 2 horas de duración )

### **Opción con tickets** (Máximo 2 Horas de duración):

Combinados: 6 € IVA incluido

Licores / Cerveza: 4 € IVA incluido

Refrescos: 3 € IVA incluido

( Mínimo 25 tickets de 6 € )

### *Bebidas incluida en barra libre:*

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

*\* A consultar precios de bebidas premium*

*En el servicio de barra no está incluido ni discjockey ni equipos de sonido para la reproducción musical.*

## **Condiciones de contratación**

---

Todas las reservas están sujetas a disponibilidad en el momento de la confirmación en firme.

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 ).

El listado de alergias e intolerancias se entregará con un mínimo de 7 días de antelación, si no es así, no garantizamos que podamos adaptar el menú.

No se admitirá modificación del número de comensales con menos de 48 horas de antelación.

El hotel asignará el salón para el evento en función del número final de comensales.



**Sercotel Gran Hotel Zurbarán**

C/ Gómez de Solís, s/n

T. 924 00 14 00 M. 689 57 91 26

Correo electrónico: [comercial@granhotelzurbaranbadajoz.com](mailto:comercial@granhotelzurbaranbadajoz.com)



**Sercotel**

Welcome to your best