

HOTELRICE  
PALACIO DE LOS BLASONES  
\* \* \* \*



## MENÚ NAVIDAD

### MENÚ Nº 1

Ensalada de calabacín con mézclum de lechugas, cecina y polvo de foie  
Musaka, pastel de Carne de cordero, Berenjena y Calabacín al graten

Corvina a la plancha acompañada de tomate en tempura y salsa de vermut blanco  
Pannacotta de almendras

PRECIO: 35,00 € IVA INCLUIDO

### MENÚ Nº 2

Crema de carabineros con Picadita de Marisco  
Brick de Pato sobre compota de Manzana Reineta

Preso Ibérica con Pimientos de Padrón y Patatas  
Vasito de Yogur con Frutos Rojos

PRECIO: 37,00 € IVA INCLUIDO

HOTELRICE  
PALACIO DE LOS BLASONES  
\* \* \* \*



MENÚ Nº 3

El tigre en copa “Deconstruido”  
Ensalada con Lascas de Bacalao trozo de Romesco y Olivada Negra

Timbal de Rabo de Retinta Deshuesado en guiso de la Ribera

Brownie de chocolate con crema de Vainilla

PRECIO: 38,00 € IVA INCLUIDO

MENÚ Nº 4

Hojaldre relleno de Setas y Langostinos

Taco de bacalao con Base de Piperada y cordón de Pimientos  
Carrillera Ibérica en guiso de Ribera del Duero  
Torrija de pan Brioche sobre Crema Inglesa de Orujo con Helado de Vainilla

PRECIO: 42,00 € IVA INCLUIDO

HOTELRICE  
PALACIO DE LOS BLASONES  
\* \* \* \*



MENÚ Nº 5

Tartar de Verduras al Jengibre con wakame, bonito y soja

½ merluza al Horno sobre Revolconas y Napada de Cava con berberechos

Sorbete de cítricos

Entrecote de Vaca con Pimientos de Padrón, taco de Patata y escama de Sal

Milhojas de Hojaldre y Crema sobre Inglesa y helado de Manzana

PRECIO: 45,00 € IVA INCLUIDO

HOTELRICE  
PALACIO DE LOS BLASONES  
\* \* \* \*



MENÚ Nº 5

Burritos de centolla, chile de carabineros y Lagrima de Guacamole

Lubina al horno con Patata Panadera y bilbaína de Jerez

Solomillo a la Parrilla con sinfonía de Setas

Trifásico de Leche “las tres Texturas de la Leche”

PRECIO: 51,00 € IVA INCLUIDO

En todos los menús está incluida una copa  
Todos los menús llevan vino Tinto Ribera del Duero Crianza, Agua, Cava, Café y  
selección de surtido navideño

Para darle una atención personalizada rogamos se ponga en contacto con nuestras  
responsables de Eventos:

Beatriz Casado  
Lara Delgado  
Responsables de Eventos  
C/ Fernán Gonzalez 6-10  
947271000-670700000  
eventos@ricehotelesburgos.com