



FINCA HOTEL COMENDADOR MENUS NAVIDEÑOS 2020-21

HOTEL COMENDADOR 4*

C/ SERRANILLOS 32

45216, CARRANQUE

TOLEDO

www.hotelcomendador.es

recepcion@hotelcomendador.es



MENÚ Nº1



Salpicón de marisco sobre lollo rosso
y vinagreta de aguacate

Sorbete de limón al cava

Secreto de cerdo ibérico con patatas panaderas
y alioli de piquillos

Tarta de turrón con helado de leche merengada

Refrescos, cervezas,

Vino Blanco D.O. Rueda/ Tierra de Castilla.

Vino tinto D.O Rioja/ La Mancha.

Precio 28€ IVA Incluido.

MENÚ Nº 2



PLATOS AL CENTRO DE MESA:

Ensalada Cesar

Brandada de bacalao con tostas

Pimientos rellenos

Setas mezclum con alioli de miel

Puding de cabracho con salsa de piquillos

Sorbete de limón al cava

Dorada en milhojas con frutos del mar y
salsa chardonay

O

Solomillo Ibérico con patatas panaderas y salsa antigua

Tarta de turrón con helado de leche merengada

Refrescos, cervezas,

Vino Blanco D.O. Rueda/ Tierra de Castilla.

Vino tinto D.O Rioja/ La Mancha.

Precio 30€ IVA Incluido.





MENÚ Nº 3

PLATOS AL CENTRO DE MESA:

Ensalada Zaguán

Fritura variada (cazón, calamares, croquetas, gamba orly, y saquetas de queso de cabra).

Lacón a la gallega

Brochetas de pollo teriyaki

Sorbete de limón al cava

Lubina a la espalda con salsa bilbaina.

O

Abanico de cerdo ibérico con salsa de morillas

Tarta de tiramisú con helado de chocolate

Refrescos, cervezas,

Vino Blanco D.O. Rueda/ Tierra de Castilla.

Vino tinto D.O Rioja/ La Mancha.

Precio 35€ IVA Incluido.



MENÚ N° 4



PLATOS AL CENTRO DE MESA:

Cecina de León con pimentón de la vera

Asadillo de pimientos con ventresca

Salmón marinado al eneldo con queso crema

Sorbete de limón al cava

Lomo de merluza en salsa de pila y langostinos

O

Lomo bajo de vacuno con patatas

panaderas y sal maldón

Tarta de fresa con helado de stracciatella

Refrescos, cervezas,

Vino Blanco D.O. Rueda/ Tierra de Castilla.

Vino tinto D.O Rioja/ La Mancha.

Precio 36€ IVA Incluido.



MENÚ Nº 5



Crema de calabaza y mango con langostinos

Suprema de salmón Alaska en salsa beurre-blanc

Sorbete de limón al cava

Cordero asado al horno con patatas panaderas

Tarta bombón con helado de cheesecake

Refrescos, cervezas,

Vino Blanco D.O. Rueda/ Tierra de Castilla.

Vino tinto D.O Rioja/ La Mancha.

Precio 43 € IVA Incluido.

MENÚ N° 6



Crema de langosta con ensalada de wakamé
y caviar de arenque

Corona de marisco (gambas y langostinos)
con yin yang de salsas

Sorbete de limón al cava

Cochinillo asado al estilo Zaguán con
patatas panaderas

Ponche segoviano con natillas claras

Refrescos, cervezas,

Vino Blanco D.O. Rueda/ Tierra de Castilla.

Vino tinto D.O Rioja/ La Mancha.

Precio 48€ IVA Incluido.