



MENÚS CELEBRACIONES

SOMALLA

HOTEL
AB
by **Sercotel**
hotels



En nuestro **Restaurante Somallao** siempre buscamos ofrecer a nuestros clientes la mejor calidad y variedad al mejor precio en elaboraciones propias que, desde el año 2003, nos han aportado un cien por cien de éxito en los eventos que hemos organizado para nuestros clientes.

Esta temporada hemos elegido una gran variedad de platos para que nuestros clientes puedan confeccionar sus propios menús y así aumentar el nivel de acierto con sus invitados. Una vez confeccionados, el menú será valorado ajustándose a todas las necesidades.

Esperamos que todas sus expectativas sean cubiertas con este sistema. Si fuera necesario, tienen a su disposición este número de teléfono y esta dirección de email para cualquier aclaración:

91 499 07 00 direc.somallao@somallao.com



ENTRANTES Y PRIMEROS PLATOS

Crujiente de pollo

Mejillones tigre

Tartar de salmón ahumado

Salpicón de mariscos

Setas empanadas con alioli

Buñuelos de bacalao

Patatas rellenas de carne

Surtido variados de croquetas

Tabla de ibéricos y queso

Tabla de jamón ibérico

Langostinos cocidos

Revuelto de setas y boletus con jamón

Alcachofas confitadas a baja temperatura

Medallones de queso de cabra con mermelada de tomate

Daditos de queso fresco en tempura

Torpedos de langostino



PESCADOS

Dorada al horno

Lubina al horno

Salmón a las finas hierbas

Lomo de bacalao confitado al aroma de ajo

Rape a la marinera

Merluza en salsa de almejas

Atún rojo con sésamo y soja

CARNES

Cochinillo guisado a la extremeña

Confit de pato con arándanos

Brochetas de ternera y verduras

Entrecot de ternera a la plancha con guarnición

Solomillo de ternera con patatas y pimientos asados

Solomillo de cerdo con salsa glasé y champiñones

Secreto ibérico al ajillo

Cordero asado a la segoviana

Chuletas de cordero lechal a la plancha



POSTRES

Tarta casera del chef

Pudding casero al caramelo

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Iglú de vainilla y caramelo con crujiente de almendra

BEBIDAS

Vino especial Somallao

Vino DO Madrid

Vino Rioja Arnegui Crz

Cervezas

Refrescos

Agua



Ejemplos de menús a su disposición

Menú 1

Entrantes a compartir(1 para cada 4 personas)

Tabla de ibéricos y queso

Surtido variados de croquetas

Crujiente de pollo

Torpedos de langostino

Plato principal

Entrecot de ternera a la plancha con guarnición

○

Merluza en salsa de almejas

Postre

Tarta de evento

Bebida, pan y café incluidos

40€ iva incluido por persona



Menú 2

Entrantes a compartir (1 cada 4 personas)

Tabla de jamón ibérico

Langostinos cocidos

Revuelto de setas y boletus con jamón

Alcachofas confitadas a baja temperatura

Plato principal

Lomo de bacalao confitado al aroma de ajo

○

Secreto ibérico al ajillo

Postre

Tarta de evento

Bebida, pan y café incluidos

45€ iva incluido por persona



Menú 3

Entrantes a compartir (1 cada 4 personas)

Tabla de jamón ibérico

Medallones de queso de cabra con mermelada de tomate

Torpedos de langostino

Setas empanadas con alioli

Plato principal

Solomillo de ternera con patatas y pimientos asados

○

Atún rojo con sésamo y soja

Postre

Tarta de evento

Bebida, pan y café incluidos

53€ iva incluido por persona



Menú 4

Entrantes a compartir (1 cada 4 personas)

Tartar de salmón ahumado
Tabla de jamón ibérico
Torpedos de langostino
Surtido variados de croquetas

Plato principal

Cordero asado a la segoviana
O
Rape a la marinera

Postre

Tarta de evento
Bebida, pan y café incluidos
60€ iva incluido por persona