

## menú 1

### Entrantes:

jamón, lomo, chorizo y salchichón ibéricos, y cecina de León; morcilla de Burgos, calamares a la romana, croquetas de la casa, gambas Orly, y pimiento relleno de bacalao  
Langostinos dos salsas (5)  
Sorbete de limón al cava  
Cordero lechal asado  
Tarta conmemorativa con helado

Precio: 55,00 € (IVA incluido)

## menú 2

### Entrantes (1 x cada 4 personas):

ensalada templada de escabechados y gambas, tabla de jamón ibérico y cecina de León, y tabla de ahumados  
Langostinos dos salsas (5)  
Merluza al abuelo  
Sorbete de limón al cava  
Cordero lechal asado  
Tarta conmemorativa con helado

Precio: 62,00 € (IVA incluido)

## menú 3

### Entrantes:

cogollo de Tudela con ventresca de bonito, pimiento de piquillo y rulo de queso de cabra con virutas de foie  
Langostinos a la americana (5)  
Merluza al abuelo  
Sorbete de limón al cava  
Cordero lechal asado  
Tarta conmemorativa con helado

Precio: 62,00 € (IVA incluido)

## menú 4

### Entrantes (1 x cada 4 personas):

pulpo a la gallega,  
revuelto de ajetes y gulas sobre tosta de oliva, y brochetas de ibérico con melón al Pedro Ximénez  
Cóctel de langostinos en góndola de piña o melón  
Merluza al abuelo  
Sorbete de limón al cava  
Cordero lechal asado  
Tarta conmemorativa con helado

Precio: 64,00 € (IVA incluido)

## menú 5

### Entrantes:

vieira gratinada,  
gambas (6) y langostinos (3) a la plancha  
Almejas a la marinera  
Merluza al abuelo  
Sorbete de limón al cava  
Cordero lechal asado  
Tarta conmemorativa con helado

Precio: 66,00 € (IVA incluido)

## menú 6

### Entrantes:

gambas (6) y cigalas (2) a la plancha  
Bogavante (1/2) con salsa tártara y pastel de cabracho  
Merluza al abuelo  
Sorbete de limón al cava  
Cordero lechal asado  
Tarta conmemorativa con helado

Precio: 75,00 € (IVA incluido)

## menú 7

### Entrantes:

jamón, lomo, salchichón y chorizo ibéricos ,y cecina de León  
gambas (6) y langostinos (3) a la plancha  
Vieira gratinada  
Merluza al abuelo  
Sorbete de limón al cava  
Cordero lechal asado  
Tarta conmemorativa con helado

Precio: 65,00 € (IVA incluido)

## menú 8

### Entrantes:

salmón, bacalao y trucha ahumados, pastel de cabracho y cogollo de Tudela con ventresca de bonito y pimiento de piquillo  
Gambas (6) y cigalas (2) a la plancha, y nécora (1)  
Merluza al abuelo  
Sorbete de limón al cava  
Cordero lechal asado  
Tarta conmemorativa con helado

Precio: 75,00 € (IVA incluido)

## menú 9

### Nécora (1),

Cigalas a la plancha (2)  
Langostinos (3) y gambas (6) a la plancha  
Almejas a la marinera  
Merluza al abuelo  
Sorbete de limón al cava  
Cordero lechal asado  
Tarta conmemorativa con helado

Precio: 92,00 € (IVA incluido)

**COMÚN A TODOS LOS MENÚS:** Vinos: tinto crianza de Rioja, rosado Peñascal y blanco de Rueda. Aguas minerales. Copa de cava. Café y Licores (Ballantine's, Pacharán, Bayley's, Carlos III, Orujo blanco, de hierbas y sabores).

**HORA LÍMITE** para comienzo del banquete: almuerzo, 15.00 / cena, 21.30.

## APERITIVO DE BIENVENIDA

(para todos los menús)

*Cóctel de cava*

*Vinos, cervezas y refrescos*

*Mini brocheta tropical*

*Queso fresco de Burgos con anchoa ahumada*

*Surtido de croquetas de la casa*

*Chorizo cocido*

*Piruleta de morcilla de Burgos*

## VARIACIONES

### Carnes:

*Ternera asada en su jugo - 2,50 €*

*Solomillo turnedó con beicon y paté más salsas al roquefort, perigordini o a la pimienta (no varía)*

### Pescados:

*Rodaballo al horno + 1,50 €*

*Lenguado Ménuière + 2,40 €*

*Lubina a la bilbaína + 1,50 €*

### Tartas:

*Hojaldre, crema y yema tostada*

*Bizcocho, trufa blanca y viruta de chocolate*

*Semifrías: de limón, de fresa y cava,*

*de macedonia o de moka y chocolate*

**BARRA LIBRE:** consumiciones a justificar mediante vale o precio cerrado por el total.

**COCHE DE ÉPOCA:** consultar según comensales.

**MÚSICA:** disco móvil con D'J a partir de 100 comensales.

### Reglamento (UE) N° 1169/2011

Información sobre **alergenos** en nuestros productos, disponible para su consulta. Pregunte a nuestro personal.

## Hotel - Restaurante



## "Las Vegas"

desde 1961

## Menús PARA BANQUETES DE BODA

Año 2016



C/ Vitoria, 319 (Ctra. Madrid - Irún, Km. 245)

Barrio de Villafría - 09007 BURGOS

☎ 947 48 44 53 ☎ 947 48 50 97

<http://www.hotelasvegas.com/>

✉ [reservas@hotelasvegas.com](mailto:reservas@hotelasvegas.com)