



MENÚ NAVIDEÑO 2024

ENTRANTES AL CENTRO

Hojaldritos rellenos de cremoso de puerro y trigueros confitados
Surtido de ibéricos: lomo, salchichón, chorizo jamón y queso
Croquetas de carabineros con mayonesa de azafrán
Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos del padrón



PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de lubina con crema de chirivía y salsa de cava
Suprema de salmón sobre lecho de verduritas y salsa de naranja
Lomo bajo de vacuno a la parrilla con patata panadera
Entraña de ternera con cremoso de patata trufada y mojo verde
Cochinillo al estilo tradicional (suplemento de 6,50€)
Paletilla de cordero asada a baja temperatura (suplemento de 9,00€)
Secreto ibérico con salsa de pimientos asados (suplemento de 2,00€)
Lomo de rodaballo con pimientos baby y demiglace de sus espinas (suplemento de 3,00€)
Bacalao a baja temperatura con pilpil de limón (suplemento de 2,00€)
Suprema de corvina con bilbaína y pure de boniato (suplemento de 2,00€)



POSTRE

Copa de crema Lotus
Tartaleta de lemon pie
Milhoja de crema pastelera con helado de turrón(suplemento de 1,50€)
Ponche Segoviano (suplemento de 2,00€)

¡INCLUYE: PAN, AGUA, VINO TINTO, VINO BLANCO, CERVEZAS O REFRESCOS

39,00€/PERSONA



HC
HOTEL COMENDADOR
Finca para eventos

RESERVAS: 925529566 // WWW.HOTELCOMENDADOR.ES

Calle Serranillos 32, 45216, Carranque. Toledo