



# Menú de Navidad

ALCÁZAR DE S. JUAN

I

# INTUR



# Menú de Navidad

## MENÚ N.º 1

### Platos al centro (cada 4 pax.)

*Surtido de croquetas variadas*

*Lomo de orza con queso crema, uvas y aceite de pimentón*

*Ensalada de bacalao confitado con naranja y vinagreta de miel mil flores*

### Sorbete

*Sorbete de frutas*

### Segundos a elegir

*Wok de calamares y verduritas*

*O*

*Galantina de pollo rellena de queso y frutos secos*

### Postre

*Flan de queso con culis de cereza*

Aguas Minerales

Vinos D.O. La Mancha

Café / Infusión

Cava y Sidra

Dulces navideños

**30,00 €**

IVA Incluido

# Menú de Navidad

MENÚ N.º 2

## Platos al centro (cada 4 pax.)

*Ensalada de ahumados y tártara de soja*

*Queso frito con confitura de morrones y rocoto*

## Entrante individual

*Crema de marisco con sour creme de cítricos*

## Sorbete

*Sorbete de frutas*

## Segundos a elegir

*Lomo de dorada con texturas de calabaza*

O

*Carrilleras de cerdo crujientes, reducción de oporto y emulsión de guisantes*

## Postre

*Tiramisú de melocotones secos y yogur*

Aguas Minerales  
Vinos D.O. La Mancha  
Café / Infusión

Cava y Sidra  
Dulces navideños

**34,00 €**

IVA Incluido

# Menú de Navidad

MENÚ N.º 3

Platos al centro (cada 4 pax.)

*Ensalada de perdiz, balsámico de zanahoria y polvo de remolacha*

*Alcachofas en tempura de arroz con salsa de vino blanco*

Entrante individual

*Canelón de carrillera sobre crema de zanahoria al Pedro Ximénez y filamentos de chile*

Sorbete

*Sorbete de frutas*

Segundos a elegir

*Rape en camisa de aceitunas negras sobre crema americana*

O

*Secreto de cerdo al grill, papas arrugás y mojo verde picón*

Postre

*Panacota de turrón de Jijona*

Aguas Minerales  
Vinos D.O. La Mancha  
Café / Infusión

Cava y Sidra  
Dulces navideños

**40,00 €**

IVA Incluido

# Menú de Navidad

MENÚ N.º 4

Platos al centro (cada 4 pax.)

*Tabla de chacinas y quesos*

*Croquetas de mejillón ligeramente picantes*

*Verduras de temporada al carbón con piñones y crema fría de roquefort*

Entrante individual

*Cristal de boquerones marinados al limón, crema de mejillón y espuma de patata*

Sorbete

*Sorbete de frutas*

Segundos a elegir

*Lomo de atún en marinada "Nikkei" sobre ajoblanco y chile*

*O*

*Medallones de solomillo ibérico, parmentier de patata a la mantequilla y pimientos verdes fritos*

Postre

*Brownie de chocolate con maíz inflado y peta-zetas de lima*

Aguas Minerales  
Vinos D.O. La Mancha  
Café / Infusión

Cava y Sidra  
Dulces navideños

**45,00 €**

IVA Incluido

# Menú de Navidad

## MENÚ N.º 5

### Platos al centro (cada 4 pax.)

*Tomate aliñado, ajetes tiernos y sardinas ahumadas*

*Huevos friché con gambas y patatas marineras*

*Turrón de foie, confitura de mango ácido y cristales de pan*

### Entrante individual

*Timbal de patatas revolconas con taquitos de pulpo y aceite de ajo negro*

### Sorbete

*Sorbete de frutas*

### Segundos a elegir

*Bacalao confitado sobre vichyssoise de remolacha*

*O*

*Rabo de ternera con tuétano de queso manchego y manzana al azafrán*

### Postre

*Milhoja de coco y frutos rojos*

*Aguas Minerales  
Vinos D.O. La Mancha  
Café / Infusión*

*Cava y Sidra  
Dulces navideños*

**52,00 €**

IVA Incluido

# Menú de Navidad

**MENÚ N.º 6**

**Platos al centro (cada 4 pax.)**

*Jamón ibérico cortado a cuchillo con tomate rallado y tostas*

*Hummus de aceitunas negras, pimentón de la vera y rulo de cabra*

*Carpaccio de ternera, gelé de teriyaki y vinagreta espumosa de pistachos*

**Entrante individual**

*Pulpo nero di sepia braseado con cremoso de patata violé*

**Sorbete**

*Sorbete de frutas*

**Segundos a elegir**

*Dados de bacalao tempurizados sobre sopa fría de tomate especiado*

*O*

*Picaña a baja temperatura, braseada y trinchada, con emulsión de alcachofas y polvo de champiñón*

**Postre**

*Apple pie con helado de ron y nueces*

Aguas Minerales  
Vinos D.O. La Mancha  
Café / Infusión

Cava y Sidra  
*Dulces navideños*

**63,00 €**

IVA Incluido

# Menú de Navidad

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### Para empezar

*Burrata, cecina de león, tomate encurtido y piñones*

### Seguiremos con

*Latilla de berberechos marinados en mostaza, soja y jengibre, tartar de melón de cantaloupe, brotes tiernos y filamentos de habanero*

### Un paréntesis

*Sorbete de frutas*

### De la mar

*Tartar de atún, brotes tiernos y mahonesa de ajo negro*

### De nuestra tierra

*Parfait de cordero lechal en glasa de merlot, espuma de azafrán y chip de verduras*

### ... Y el dulce final

*Bocados de torrija a la canela y aguamiel*

Aguas Minerales  
Vinos D.O. La Mancha  
Café / Infusión

Cava y Sidra  
Dulces navideños

**66,00 €**

IVA Incluido



# Menú de Navidad

- Disponemos también de menús vegetarianos, veganos y adaptados a cualquier alergia e intolerancia.
- Nos adaptamos a sus necesidades. No duden en consultarnos en el teléfono 926 58 82 00 o escribiendo un mail a [alcazar@intur.com](mailto:alcazar@intur.com)

ALCÁZAR DE S. JUAN

**INTUR**

★★★★

I