

RESERVA TU MESA

Ahora desde



923 308 291



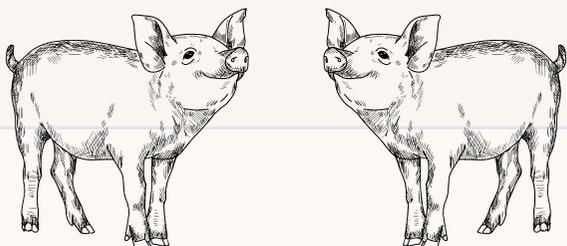
www.hotelmazarbez.com



www.facebook.com/hotelmazarbezsalamanca/



www.instagram.com/restaurantemazarbez/



PARA TUS CELEBRACIONES FAMILIARES Y
EMPRESARIALES O SIMPLEMENTE PARA TU
COMIDA DIARIA



32 HABITACIONES
MÚLTIPLES SALAS PARA TUS REUNIONES
PISCINA
ZONAS AJARDINADAS

• HOTEL MOZARBEZ SALAMANCA •
☆☆☆
HOTEL GASTRONÓMICO



BODAS
CONGRESOS, CONVENCIONES
GRANDES EVENTOS

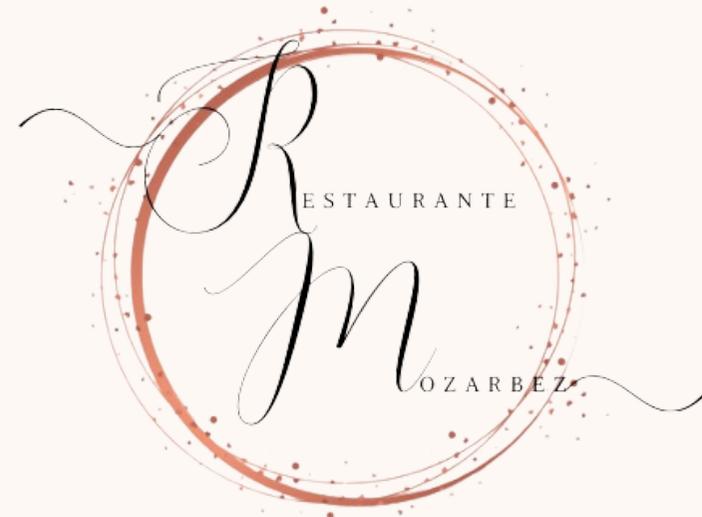
EMPRESA MEJOR VALORADA DE SALAMANCA EN LA
ORGANIZACIÓN DE BODAS DURANTE 11 AÑOS CONSECUTIVOS
POR EL PORTAL BODAS.NET



COLADA DELUXE
AVDA VILLAMAYOR, 52



COLADA JAMAICA
C/ JAMAICA 2-10,
ESQUINA JESUS ARAMBARRI



JORNADAS GASTRONOMICAS

ENERO 2025

DE LA MATANZA

Menú días 11 y 12

Empezamos Con ...

Lomo ibérico de Bellota 100% CyG

Salteado de Setas de Cardo Con Jamón Ibérico CyG Selección y Emulsión de Foie

Risotto de Farinato de Ciudad Rodrigo Con Huevo Poché

Continuamos Con...

Alubias de El Barco con su Compango de Matanza

Fresco y Ligero

Sorbete de G Vine con Limón

Orgullo de Nuestra Tierra

Tataki de Presa Ibérica a la Parrilla Con Brioche Crujiente, Tartar de Berenjena y Praliné de Cacahuete

Rematamos Con..

Torrija de Pan Brioche Caramelizada Con Helado de Leche Merengada y Salsa Toffe

Bodega

Roa Crianza (D.O. Ribera de Duero)
Agua, Refrescos o Cerveza
Café o Infusión y Licor de Aguardiente



Menú días 18 y 19

Empezamos Con ...

Jamón Ibérico CyG Selección

Duelos y Quebrantos
"Huevos Revueltos Con Jamón, Chorizo y Tocino"

Carpaccio de Bola Ibérica Sobre Cama de Tomate Natural y Lascas de Parmesano

Continuamos Con...

Arroz Meloso de Verduras Con Papada Ibérica Desgrasada

Fresco y Ligero

Sorbete de Melón y Menta Con Virutas Crujientes de Jamón

Orgullo de Nuestra Tierra

Solomillo de Ibérico Caramelizado a la Naranja con Lagrima de Hummus de Garbanzo

Rematamos Con..

Leche Frita, Sopa de Turrón Blando y Crocanti de Almendra

Bodega

Roa Crianza (D.O. Ribera de Duero)
Agua, Refrescos o Cerveza
Café o Infusión y Licor de Aguardiente



Menú días 25 y 26

Empezamos Con ...

Tabla de Jamón Ibérico CyG Selección y Lomo Ibérico de Bellota 100%

Probadura de Chichas Ibéricas

Revuelto de Farinato de Ciudad Rodrigo Con Piñones Tostados y Pera

Continuamos Con...

Patatas Meneas Con Torreznos de Soria y Su Piparra

Fresco y Ligero

Sorbete de Limón al Cava Emulsionado

Orgullo de Nuestra Tierra

Cochinillo Asado al Estilo Tradicional Con Ensalada de Cítricos y Mango

Rematamos Con..

Cañita Zamorana Rellena de Mousse de Café y Helado de Leche Merengada

Bodega

Roa Crianza (D.O. Ribera de Duero)
Agua, Refrescos o Cerveza
Café o Infusión y Licor de Aguardiente

