



HOTEL
MOZÁRBEZ
SALAMANCA

Menús para tu evento

MENÚ UNO

Entrante a compartir cada 2 personas

Patatas Meneas con sus torreznos

Revuelto de Farinato de Ciudad Rodrigo

Con Pera y Piñones

Croquetas de Ibérico de la Casa

A elegir entre

Timbal de merluza

Al horno con patata panadera y pimientos de piquillo

ó

Entrecot de ternera

A la parrilla con patata frita y chutney de mango

Postre

Mousse de queso con coulis de frutos rojos y crocanti de almendras

Bodega

Santiago Cosecha (D.O.Ca Rioja)

Marqués de La Concordia Blanco

Agua, refrescos y cervezas

Café

Precio

29,00 € IVA incluido

MENÚ DOS

Entrante a compartir cada 2 personas

Tartar de tomate y aguacate

Con sardina ahumada

Risotto de remolacha y mascarpone

Langostinos salteados

Sobre setas de cardo y aceite de Boletus

A elegir entre

Salmón Noruego

Al horno con salsa suave de curry y tallarines vegetales

ó

Solomillo de Ibérico

Caramelizado a la naranja sobre hummus de garbanzos y guarnición de crudités

Postre

Cremoso de yogur a la naranja y lazo de chocolate

Bodega

Santiago Cosecha (D.O.Ca Rioja)

Marqués de la Concordia Blanco

Agua, refrescos y cervezas

Café

Precio

32,00 € IVA incluido

MENÚ TRES

Entrante a compartir cada 2 personas

Surtido de Ibéricos de guijuelo

Con queso de oveja curado

Pulpo en tempura

Sobre mousse de cava

Crepes de bacalao y setas

Sobre bisque de langostinos

A elegir entre

Salmón teriyaki

Sobre lagrima de puré de calabaza

ó

Cochinillo confitado

Con ravioli de mango relleno de Foie sobre granulado de avellana, Foie mi-cuit y cacao puro

Postre

Mousse de yogur griego con mermelada de mango

Bodega

Santiago Crianza (D.O.Ca Rioja)
Marqués de la Concordia Blanco

Agua, refrescos y cervezas

Café

Precio

36,50 € IVA incluido

MENÚ CUATRO

Entrante a compartir cada 2 personas

Salteado de setas de cardo

Con jamón ibérico CyG selección y crema de foie

Ensalada

De cogollos, ventresca de bonito y pimientos confitados

Canelones de rabo de toro

Al estilo de la abuela

A elegir entre

Bacalao

En su pil pil, pisto de verduras y patata asada
ó

Chuletón de ternera gallega

A la parrilla con patatas fritas (500 grs)

Postre

Lingote de yogur con glaseado de fruta de la pasión

Bodega

Roa Joven (D.O. Ribera de Duero)
Marqués de la Concordia Blanco

Agua, refrescos y cervezas
Café

Precio

38,00 € IVA incluido

MENÚ CINCO

Comenzamos con

Crocanti de morcilla de burgos y lasaña de manzana y queso

Seguimos con

Salmón noruego al horno, *volouté* de jengibre al vino de rueda y tallarines vegetales

Nuestro orgullo

Guiso de gallo de corral con cigalas

Endulcémonos la vida con

Lingote de tiramisú al estilo veneciano

Bodega

Roa Joven (D.O. Ribera de Duero)
Marqués de la Concordia Blanco

Agua, refrescos y cervezas
Café

Precio

39,00 € IVA incluido

MENÚ SEIS

Comenzamos con

Crema fina de esencias de mar con hilo de nata fresca

Seguimos con

Lomo de lubina al horno sobre cama de cous cous y salsa mandarina con haz de espárragos trigueros

Nuestro orgullo

Presa Ibérica a la parrilla con rulo de queso de cabra y dados de manzana caramelizada

Endulcémonos la vida con

Rejilla de chocolate rellena de mousse de frutos rojos

Bodega

Roa Joven (D.O. Ribera de Duero)
Marqués de la Concordia Blanco

Agua, refrescos y cervezas
Café

Precio

42,00 € IVA incluido

MENÚ SIETE

Comenzamos con

Milhoja de foie mi-cuit y manzana al hojaldre sobre crema ligera de champiñones

Seguimos con

Merluza "Utrera"

Nuestro orgullo

Ccchinillo asado al estilo tradicional con guarnición de patata panadera

Endulcémonos la vida con

Lingote de bizcocho brownie y mousse de mango

Bodega

Roa Joven (D.O. Ribera de Duero)
Marqués de la Concordia Blanco

Agua, refrescos y cervezas
Café

Precio

46,00 € IVA incluido

MENÚS INFANTILES

Opción 1

Macarrones con salsa de tomate

Escalope de pollo con patatas fritas

Copa de helado

Agua mineral o refresco

Precio

16,00 € IVA incluido



Opción 2

Surtido de ibéricos con croquetas

Hamburguesa de ternera y queso con patatas

Copa de helado

Agua mineral o refresco

Precio

19,50 € IVA incluido

CONDICIONES GENERALES

1. Estos menús son válidos desde el 1^o de Noviembre de 2023 hasta el 30 de Abril de 2024.
2. No validos para la celebración de 1^a Comunión.
3. Sobre estos menús no es posible la aplicación de descuentos y promociones de nuestra app Los Jardines de Utrera.
3. El **mínimo** de personas para poder elegir estos menús es de 10 personas.
4. Se considerarán para menú infantil aquellas personas menores de 12 años. Para personas de más edad se contará como menú adulto.
5. Dentro de cada uno de estos menús se pueden hacer todas las modificaciones que estimen oportunas por lo que no duden en consultarnos.
6. Estos menús incluyen 2 botellas de vino (tinto y blanco) para cada 6 personas. Un consumo superior se abonará aparte.
7. Si desean un vino diferente al incluido en su menú, contamos con una amplia bodega. Consúltanos.
8. Para la confirmación de su reserva se solicitará un número de tarjeta de crédito sobre el que se hará un cargo de 50,00€ como señal, a descontar de su factura final.
9. El pago se realizará a la finalización de su visita.



HOTEL
MOZÁRBEZ
SALAMANCA

Nacional 630 Km 352 - MOZÁRBEZ
Junto a Los Jardines de Utrera
eventos@hotelmozarbez.com
Tel 923 308 291