

H O T E L E L C R U C E



Menús 2016



Hotel El Cruce

Autovía de Andalucía, Km 173
13200 MANZANARES (C. Real)
Tfno: 926.611.900
www.hotelescruce.com
reservas@hotelescruce.com

ACCESOS

Sentido SUR: pk 172
Sentido NORTE: pk 174

Estimados amigos:

Os presentamos nuestra proposición de menús de "**Menús de grupos y comuniones 2016**", donde, como cada año, aprovechamos para ofrecer os nuestras sugerencias de configuración de menús para que podáis adaptarla a vuestras necesidades y gustos.

Estamos encantados de poder atenderos cuando deseéis y aclarar cuantas dudas o consultas os puedan surgir. Queremos acompañaros en estos momentos tan especiales y entrañables.

Quedamos a la espera de vuestras llamadas y haced la reserva cuanto antes.

Os esperamos.

HOTEL EL CRUCE

2016



Menús 2016



opción complemento al Menú del Día *

Nuestro menú del día consistente en elegir entre:

- 4 Primeros platos
- 4 Segundos platos
- 3 Postres

Puede complementarse con platos al centro por cada 4 pax:

- Selección de patés
- Jamón de bodega y queso semicurado
- Croquetitas de ave

Además, será acompañado con Yuntero blanco Macabeo, S° de Gadianeja crianza, aguas minerales, cava brut y café

Precio por persona 19,00€

* Todos los días. De lunes a domingo

opción complemento al Menú Fin de Semana *

Nuestro menú Fin de Semana consistente en elegir entre:

- 1° Entrante
- 2° Carne o pescado
- 3° Selección de dulces

Puede complementarse con platos al centro por cada 4 pax de aperitivos:

- Surtido de ibéricos
- Brocheta de langostinos adobados
- Croqueta de ave
- Saquito de jamón ibérico

Además, será acompañado con Yuntero blanco Macabeo, S° de Gadianeja crianza, aguas minerales, cava brut y café

Precio por persona 27,00€

* Fines de semana. De viernes a domingo

Opción #1

Surtido de ibéricos

Langostinos cocidos con nécora rellena de frutos del mar

Vieira rellena de bacalao y gambas

Sorbete

Elección entre:

Pez espada a la marinera o

Solomillo ibérico a la pimienta

Postre

Yuntero blanco macabeo, S° de Guadianeja crianza, aguas minerales, refrescos, cervezas, cava y café

Precio por persona 28,20€

Opción #2

Jamón y queso curado

Piquillo relleno de mousse de pescado

3 Langostinos cocidos

Tosta de foie de pato con reducción de PX

Croqueta de bacalao

Sorbete

Elección entre:

Bacalao a la vizcaina o

Cordero asado en su jugo

Postre

Yuntero blanco macabeo, S° de Guadianeja crianza, aguas minerales, refrescos, cervezas, cava y café

Precio por persona 32,80€

Opción #3

Surtido de patés

Virutas de jamón ibérico

Saquito de brandada de bacalao

Brochetas de langostino adobada

2 Gambones a la plancha

Sorbete

Elección entre:

Salmón en salsa de almendras o

Entrecote a la parrilla

Postre

Yuntero blanco macabeo, S° de Guadianeja crianza, aguas minerales, refrescos, cervezas, cava y café

Precio por persona 37,50€

H O T E L E L C R U C E



Menús 2016





Menús 2016



Opción #4

Cazón en adobo

3 Gambas cocidas

3 Langostinos cocidos

2 Gambones a la parrilla

Croqueta de bacalao

Sorbete

Elección entre:

Lomos de merluza a la vasca o salmón a las fnas hierbas o Medallones de pierna de cordero rellana o Escalopines de lomo de ternera alas pasas de Corinto

Postre

Yuntero blanco macabeo, S° de Guadianeja crianza, aguas minerales, refrescos, cervezas, cava y café

Precio por persona 43,60€

Opción #5

Tosta de anchoa de santoña con queso manchego gratinado

Selección de ibéricos

Selección de mariscos:

3 Langostinos cocidos

5 Gambas cocidas

Vieira gratinada

Sorbete

Elección entre:

Paletilla de cordero lechal asada o Lomos de Merluza a las finas hierbas

Postre

Yuntero blanco macabeo, S° de Guadianeja crianza, aguas minerales, refrescos, cervezas, cava y café

Precio por persona 46,20€

Opción #6

Jamón ibérico y queso curado DO

Croquetitas caseras de ave

2 Langostinos cocidos

3 Gambas cocidas

2 Gambones plancha

1 Carabinero plancha

Piquillo relleno de mousse de marisco

Sorbete

Elección entre:

Dorada con gulas y almejas o Merluza en salsa americana o Paletilla de cordero lechal al horno o Entrecote a las dos salsas (pimienta/roquefort)

Postre

Yuntero blanco macabeo, S° de Guadianeja crianza, aguas minerales, refrescos, cervezas, cava y café

Precio por persona 48,60€