

MENÚ EMPRESAS 2025

Primeros Platos

Ensalada de burrata con dados de tomate rosa y pesto (7)

Raviolis de calabacín al gratén rellenos de marisco con emulsión de cigalas (1-2-7)

Risotto de longaniza, triguero y tocino ibérico (7)

Crepe de setas y gambas en salsa de parmesano (1-3-7)

Segundos Platos

Solomillo de cerdo Duroc a la miel y mostaza con patatas asadas baby (10)

½ Paletilla de ternasco asada con patatas a lo pobre (1) (7€ suplemento)

Magret de pato con reducción de vino tinto y patatas a lo pobre

Lomo de Bacalao a la riojana (4)

Lubina al horno con Orio de gulas y gambas (1-2-7) (7 € suplemento)

Postres

Sorbete de Limoncello (1-3-7-8)

Flan de café al Whisky con helado de nata (1-3-7-8)

Brownie casero con helado de vainilla (1-3-7-8)

Copa tiramisú de Baileys (1-3-7)

Bodega

Vino tinto Samitier Roble y Agua Mineral

Café arábica

Pan artesano

 1 GLUTEN	 5 CACAHUETES	 9 APIO	 13 ALTRAMUCES
 2 CRUSTÁCEOS	 6 SOJA	 10 MOSTAZA	 14 MOLUSCOS
 3 HUEVOS	 7 LÁCTEOS	 11 GRANOS DE SÉSAMO	
 4 PESCADO	 8 FRUTOS DE CÁSCARA	 12 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	

PVP 30,00€ 10% Iva Incluido

CONDICIONES DE RESERVA:

- Con mínimo **8 días de antelación** se deberá facilitar los menús elegidos, número de personas, alergias
- Se debe entregar una señal para confirmar la reserva de 5€ por comensal
- Bebidas complementarias como combinados, cervezas y refrescos serán abonados aparte

Información y reservas

Restaurante Luz de Led

Hotel Monasterio Benedictino 4****

976 89 15 00

www.hotelmonasteriobenedictino.com

reservas@hotelmonasteriobenedictino.com