



**Hall88**

HOME FOR TRAVELLERS



BANQVETES

**ZENiT HALL88**

[comercial@aparthotelhall88.com](mailto:comercial@aparthotelhall88.com)

923 28 01 88

690 238 616

# MENÚ 1

*Milhojas de Hogaldre con Foie y Membrillo, sobre culis de Mora*



*A elegir entre:*

*Dorada al horno con Citricos y vinagreta de Tomate y Gambas*



*Solomillo Ibérico con Salsa Teriyaki*



*Tarta San Marcos*



*Vino Tinto Hall 88, Agua mineral y Café*



*29 Euros (IVA Incluido)*

# MENÚ 2

*Centro Mesa para compartir:*

*Ensalada de Mozzarella, foie y frutos Rojos*

*Surtido de Croquetas de la abuela*

*Carpaccio de Presa marinada con Mostaza de Manzana*



*A elegir entre:*

*Carrillera Ibérica Glaseada en su jugo, servida con Parmentier*



*Lubina rellena con Mousse de Trigueros*



*Tarta de Arroz con Leche*



*Vino Tinto Hall 88. Agua mineral y Café*



*33 Euros (IVA Incluido)*

# MENÚ 3

*Brocheta de Pulpo con Aceite de Pimentón*



*Crema de Puerros trufada con taco de Panceta confitada*



*A elegir entre:*

*Presas Glaseadas en su jugo con gratinado de Patata y Parmesano*



*Lubina a la espalda con panaché de Verduritas y salsa de Ajetes*



*Panna Cotta con frutos rojos y Helado*



*Vino Tinto Hall 88. Agua mineral y Café*



*36 Euros (IVA Incluido)*

# MENÚ 4

*Timbal de escalivada, Queso de cabra y Jamón Ibérico*



*Bacalao confitado con agridulce de Tomate concassé*



*Codillo glaseado con Cerveza negra y coulis de Zanahorias*



*Quesada Casera con Helado*



*Vino Blanco Valdubón Verdejo, Vino Tinto Hall 88,*

*Agua mineral y Café*



*39 Euros (IVA Incluido)*

# MENÚ 5

Hogaldre de Morcilla con Manzana y foie



Risotto de Setas con Parmesano y Trufa a la crema de Lima



A elegir entre:

Merluza sobre cama de Trigueros y salsa de Almejas



Entrecôte de Ternera con Pimientos de Padrón y Patatas al Romero



Coulant Invertido de Chocolate con Helado



Vino Blanco Valdubón Verdejo, Vino Tinto Hall 88.

Agua mineral y Café



43 Euros (IVA Incluido)

# MENÚ 6

*Entrantes Centro Mesa para compartir:*

*Jamón y Lomo Ibéricos de Bellota*

*Ensalada de brotes tiernos, Pimientos asados y Ventresca de Atún*



*Taco de Bacalao gratinado con All i Oli de Albahaca y crema de Sepia*



*Solomillo de Ternera con Parmentier y Salsa de Trufa*



*Brownie de Chocolate y Helado*



*Vino Blanco Valdubón Verdejo, Vino Tinto Coto Mayor Crianza,  
Licor, Cava, Agua mineral y Café*



*49 Euros (IVA Incluido)*