



MENÚS ESPECIALES

ZENIT HALL88



comercial@aparthotelhall88.com

923 280 188 // 690 238 616



MILHOJAS DE HOJALDRE CON FOIE Y MEMBRILLO, SOBRE CULIS DE MORA



A ELEGIR ENTRE:

DORADA AL HORNO CON CÍTRICOS Y VINAGRETA DE TOMATE Y GAMBAS

Ø

SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA TERIYAKI



TARTA SAN MARCOS CON HELADO



VINO HALL88, AGUA MINERAL Y CAFÉ



26 EVROS • (IVA INCLUIDO)



CENTRO MESA PARA COMPARTIR:

ENSALADA DE MOZZARELLA, FOIE Y FRUTOS ROJOS

SVRTIDO DE CROQVETAS DE LA ABVELA

CARPACCIO DE PRESA MARINADA CON MOSTAZA DE MANZANA Y TIERRAS DE ACEITVNA



A ELEGIR ENTRE:

CARRILLERA IBÉRICA GLASEADA EN SV JVG0, SERVIDA CON PVRÉ ESPECIAL DE PATATA

0

LVBINA RELLENA CON MOVSSE DE TRIGVEROS



TARTA DE ARROZ CON LECHE CON HELADO



VINO HALL88, AGVA MINERAL Y CAFÉ



29 EVROS • (IVA INCLVIDO)



BROCHETA DE PULPO CON ACEITE DE PIMENTÓN



CREMA DE PERRITOS TRUFADA CON TACO DE PANCETA CONFITADA



A ELEGIR ENTRE:

PRESA GLASEADA EN SU JUGO CON PURÉ DE MANZANA Y ENSALADA DE CEBOLLETA

Ø

LUBINA A LA ESPALDA CON PANACHÉ DE VERDURITAS Y SALSA DE AJETES



PANNA COTTA CON FRUTOS ROJOS Y HELADO

VINO HALL88, AGUA MINERAL Y CAFÉ



32 EUROS • (IVA INCLUIDO)



TiMBAL DE ESCALivADA, QVESO DE CABRA Y JAMÓN iBÉRiCO



BACALAO COnFITADO COn AGRiDVlCE DE TOMATE



CODiLLO GLASEADO COn CERVEZA NEGRA Y COnLiS DE ZANAHorias



QVESADA CASERA COn HELADO

ViNO HALL88, AGVA MiNERAL Y CAFÉ



34 EVROS • (iVA iNCLViDO)



HOJALDRE DE MORCILLA CON MANZANA Y FOIE



RISOTTO DE SETAS CON PARMESANO Y TRUFA A LA CREMA DE LIMA



A ELEGIR ENTRE:

MERLUZA CON CUSCUS DE VERDURITAS Y SALSA DE ALMEJAS

Ø

ENTRECÔTE DE TERNERA A LA PLANCHA CON PIMIENTOS DE PADRÓN Y PATATAS ASADAS
AL ROMERO



COULANT INVERTIDO DE CHOCOLATE CON HELADO

VINO HALL88, AGUA MINERAL Y CAFÉ



35 EUROS • (IVA INCLUIDO)



ENTRANTES CENTRO MESA PARA COMPARTIR:

SVRTIDO DE EMBVTIDOS iBÉRiCOS

CARPACCIO DE PRESA SEMi~MARiNADA CON MOSTAZA DE MANZANA Y TIERRAS DE
ACEiTVNA

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 PVRÉ ESPECIAL Y SALSA DE TRVFA



BROWNIE CASERO DE CHOCOLATE CON HELADO



ViNO HALL88, AGVA MiNERAL Y CAFÉ



40 EVROS • (iVA iNCLViDO)

SOLICITAMOS LA ELECCIÓN ENTRE CARNE Y PESCADO 7 DÍAS ANTES DE LA FECHA DEL EVENTO.

MENÚS HALL88 PERSONALIZADOS

DISPONEMOS DE UNA AMPLIA VARIEDAD DE PLATOS PARA DISEÑAR EL MENÚ A SU GUSTO.

HÁGANOS SABER SU IDEA DE MENÚ Y NOSOTROS SE LO PRESUPUESTAREMOS.

*PONEMOS A SU DISPOSICIÓN ESTE SURTIDO DE SORBETES POR SI QUIEREN AÑADIRLO A SU MENÚ POR UN SUPLEMENTO DE 4.00€ POR PERSONA.

SORBETE DE MOJITO CUBANO

SORBETE DE MANDARINA CON MARTINI

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

SORBETE DE FRESA

SORBETE DE PIÑA COLADA

SORBETE DE MANZANA VERDE AL CAVA

LE OFRECEMOS LA POSIBILIDAD DE MEJORAR LA BODEGA DE SU MENÚ, PUDIENDO CAMBIARLO POR ESTA OPCIÓN SUPERIOR, POR UN SUPLEMENTO DE 3.50€ POR PERSONA

VINO VALDVBÓN TINTO D.O RIBERA DEL DUERO, VINO VALDVBÓN BLANCO VERDEJO, REFRESCOS, CAÑA, AGUA Y CAFÉ.