



# Dossier Restauración

## Zenit Hall88

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

923 280 188 // 690 238 616

**Menú 0 24,00 €**

Dúo de Falso pan de Cristal, salmorejo, jamón y queso de cabra

----

A elegir entre:

Dorada al horno con cítricos y vinagreta de tomate y gambas

O

Solomillo ibérico con salsa Teriyaki

Panna cotta de Té Verde

**Vino Hall88, agua mineral y café**

**Menú 1 27,00 €**

Milhojas de Hojaldre con foie y membrillo, sobre culis de mora

----

Ensalada de brotes tiernos, pimientos asados y ventresca

A elegir entre:

Dorada al horno con cítricos y vinagreta de tomate y gambas

O

Solomillo ibérico albardado con salsa de café y crujiente de piña al malibú

Tarta San Marcos con Helado

**Vino Hall88, agua mineral y café**

**Menú 2 29,00 €**

Entrantes al centro de la mesa:

Ensalada de Mozzarella, Foie y Frutos Rojos

Surtido de croquetas de la abuela

Carpaccio de presa marinada con mostaza de manzana y tierras de aceituna

A elegir entre:

Carrillera Ibérica Glaseada en su jugo, servida con Puré especial de Patata

o

Lubina rellena con Mousse de Trigueros

----

Tocinillo de Naranja y Menta con Helado

**Vino Hall88, agua mineral y café**

**Menú 3 32,00 €**

Brocheta de pulpo con aceite de pimentón

----

Crema de puerros trufada con taco de panceta confitada

----

A elegir entre:

Presa Glaseada en su jugo con puré de Manzana y Ensalada de cebolleta

O

Lubina a la espalda con Panaché de verduritas y salsa de ajetes

----

Torrija Actualizada con Helado de Fresa

**Vino Hall88, agua mineral y café**

**Menú 4 34,00 €**

Timbal de escalivada, queso de cabra y jamón ibérico

----

Bacalao confitado con agridulce de tomate

----

Codillo glaseado con cerveza negra y coulis de zanahorias

----

Quesada Casera con Helado

**Vino Hall88, agua mineral y café**

**Menú 5 35,00 €**

**Aperitivo servido en mesa:**

Crema de aguacate y melón con polvos ibéricos

----

Langostino albardado con salsa de soja

----

Risotto de setas con parmesano y trufa a la crema de lima

----

A elegir entre:

Merluza con cuscús de verduritas y salsa de almejas

O

Entrecot 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**

## **Menú 6 38,00 €**

### **Entrantes al centro de la mesa:**

Surtido de Embutidos Ibéricos

Bombón de jamón con Mermelada de Tomate

Focaccia de Escalibada con Anchoas y Queso curado

Ensalada de brotes tiernos, pimientos asados y ventresca de atún

### **Plato a elegir entre:**

Taco de Bacalao gratinado con All i Oli de Albahaca y crema de sepia

o

Solomillo de Ternera con Puré especial y Salsa de Trufa

Tarta Regina con Helado

**Vino Hall88, agua mineral y café**

## **Menús Hall88 Personalizados**

### **Diseñe su propio menú**

Igualmente les ofrecemos una amplia variedad de platos para diseñar su menú a su gusto.

En su elección para completar el precio del cubierto han de tener en cuenta el suplemento de bebida, que encontrarán al final del dossier.

## **Entrantes Fríos**

Surtido de ibéricos	14,00 €
Jamón ibérico de cebo cortado a mano con pan untado en tomate	18,00 €
Jamón ibérico de bellota cortado a mano con pan untado en tomate	22,00 €
Ensalada de brotes tiernos, pimientos asados y ventresca	8,50 €
Ensalada de Mozzarella, Foie y Frutos Rojos	8,50 €
Carpaccio de presa semi-marinada con mostaza de manzana y tierras de aceituna	9,00 €
Milhojas de Hojaldre con Foie y Membrillo sobre culis de Mora	9,00 €
Crema de Aguacate y Melón con Polvos Ibéricos	8,50€
Falso Pan de Cristal, Salmorejo, Bacalao y Pistou de Perejil	7,50€

## **Entrantes Calientes**

Risotto de hongos con parmesano y trufa a la crema de lima	8,50 €
Timbal de escalibada, queso de cabra y jamón ibérico	8,50 €
Hojaldre de morcilla con manzana y foie	8,50 €
Blinis de queso provolone, tomate concasse, cecina y compota de manzana amarga	8,50 €
Crema de boletus, con verduritas en tempura y miel	7,50 €
Crema de langosta con ravioli de setas y langostino	9,50 €
Crema de puerros trufada con taco de panceta confitada	7,50 €

## **Pescados**

Dorada al horno con cítricos y vinagreta de tomate y gambas	14,00 €
Lubina rellena con mouse de Trigueros	15,00 €
Merluza con cuscús de verduritas y Salsa de Almejas	17,00 €
Bacalao confitado con pisto de verduras y pil-pil o con Agridulce de tomate	17,00 €
Taco de Bacalao Gratinado con All i Oli de Albahaca y Crema de Sepia	17,00€
Lubina a la Espalda con panaché de Verduritas y Salsa de Ajetes	15,00 €

## Sorbetes

Sorbete de mojito cubano	4,25 €
Sorbete de mandarina con Martini	4,25 €
Sorbete de limón al cava	4,25 €
Sorbete de Fresa	4,25 €
Sorbete de piña colada	4,25 €
Sorbete de manzana verde al cava	4,25€

## Carnes

Solomillo ibérico albardado con salsa de café y crujiente de piña al malibú	15,60 €
Solomillo de ternera con puré especial y salsa de trufa	19,00 €
Codillo glaseado con cerveza negra y espuma de zanahoria	16,00 €
Presa glaseada en su jugo con pure de manzana y ensalada de cebolleta	17,00 €
Carrillera ibérica glaseada en su jugo servida con puré especial de patata	15,00 €
Cochinillo denominación de origen asado con patata panadera	18,90 €
Lechazo asado de manera tradicional con panaderas y ensalada	18,90 €
Entrecot de ternera a la plancha con pimientos de padrón y patatas asadas al romero	18,00 €

## **Postres**

Coulant Invertido con Helado	4,25€
Quesada Casera con Helado	4,25€
Tocinillo de Naranja y Menta con Helado	4,25€
Tarta Regina con Helado	4,25€
Torrija actualizada con Helado de Fresa	4,25€
Panna Cotta de Té Verde Con helado	4,25€
Tarta San Marcos con Helado de Vainilla	4,25€

## **Bodega**

Bodega N°1	3,00€
- Vino Tinto Selección Hall88, Refrescos y Agua Mineral	
Bodega N° 2	5,50€
- Vino Tinto Selección Hall88, Agua mineral, Refrescos, Cervezas y Café	