



Hall88

HOME FOR TRAVELLERS

A decorative background featuring watercolor-style pink and yellow flowers with black outlines, set against a light pink and white wash. The flowers are scattered across the middle section of the page.

banquetes

Zenit Hall88

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

923 28 01 88

690 238 616

# Menú 1

Milhojas de Hojaldre con Micuit y Membrillo, sobre culis de  
Mora



A elegir entre:

Merluza rellena con mousse trigueros en salsa Española



Solomillo cerdo con Salsa Teriyaki



Tarta de queso con crema de limón



Vino Tinto Hall 88, Agua mineral y Café



32 Euros (IVA Incluido)

# Menú 2

Centro Mesa para compartir:

Ensalada de Mozzarella, Micuit y Frutos Rojos

Surtido de Croquetas de la abuela

Carpaccio de Presa marinada con Mostaza de Manzana



A elegir entre:

Abanico Ibérico

o

Suprema de Salmón



Arroz con Leche



Vino Tinto Hall 88, Agua mineral y Café



36 Euros (IVA Incluido)

# Menú 3

Crepes de mariscos en salsa marinera



Crema de Puerros trufada con taco de Panceta confitada



A elegir entre:

Pluma Ibérica glaseada 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



40 Euros (IVA Incluido)

# Menú 4

Timbal de escalivada, Queso de cabra y Jamón Ibérico



Lubina confitado con agridulce de Tomate concassé



Pluma Ibérica y coulis de Zanahorias



Quesada Casera con Helado



Vino Blanco Valdubón Verdejo, Vino Tinto Hall 88,  
Agua mineral y Café



43 Euros (IVA Incluido)

# Menú 5

Hojaldre de Morcilla con Manzana y Foie



Risotto de Setas con Parmesano y Trufa a la cremadeLima



A elegir entre:

Bacalao de Finlandia sobre cama de Trigueros y salsa de Almejas



Cochinillo 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



48 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



Lenguado relleno de langostinos



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



58 Euros (IVA Incluido)