



MENÚS DE CELEBRACIONES

★ ★ ★ ★ ^{SUP}
Sercotel Sorolla Palace
Deluxe Collection

Sercotel
hotels

www.sercotelsorollapalace.com | 902 22 66 62 | vsales@hotelsorollapalace.com



Aperitivos para Celebraciones

Opción 1

Pan Payés a la Catalana
Virutas de Jamón Serrano
Surtido de Quesos
Croquetas Variadas

Chips del Chef

Agua Natural y Agua Con Gas
Vino Blanco y Vino Tinto
Cerveza
Refrescos

Precio: 12 € + 10% IVA

Opción 2

Tartaleta de Quiche Lorraine con Bacon
Bolum de Foie Romero Y Mango
Chupito de Salmorejo con Aceite de Albahaca
Bomba de Morcilla con Habitas
Brocheta de Gamba Katafi con Sweet Chili Sauce

Caramelo de Chistorra
Strudel De Espinacas Con Vieiras

Agua Natural y Agua Con Gas
Vino Blanco y Vino Tinto
Cerveza
Refrescos

Precio: 15 €+ 10% IVA



Opción 3

Pincho de Tortilla con Rollito de Jamón de Teruel
Tartaleta de Quiche Lorraine con Bacon
Bolum de Foie Romero Y Mango
Bolum de Queso Fresco con Nueces
Chupito de Salmorejo con Aceite de Albahaca
Cuchara de Tartar de Pulpo

Bomba De Morcilla con Habitas
Brocheta de Gamba Kataifi con Sweet Chili Sauce
Surtido de Croquetas Del Chef
Caramelo de Chistorra

Agua Natural Y Agua Con Gas
Vino Blanco Y Vino Tinto
Cerveza
Refrescos

Precio: 20 €+ 10% IVA

Nota: los aperitivos de celebraciones están pensados para complementar cualquiera de los menús de celebraciones.



Menú 1

Centros de Mesa

*Ensalada Valenciana
Virutas de Jamón Ibérico y Queso
Puntillas con Ajetes*

Arroz a Banda con Cebolla Roja y Aceite de Carabineros

ó

Paella Valenciana

Brownie de Chocolate con Vainilla Bourbon

Tarta de Celebración

Bebidas:

*Vino Blanco Nuviana D.O. Valle del Cinca
Vino Tinto Nuviana D.O. Valle del Cinca
Agua y Refrescos
Cava Codorniu Clásico
Café e Infusiones*

Precio: 35 € + 10% IVA

Nota: elección del plato principal con un mínimo de 7 días de antelación a la fecha del evento.



Menú 2

Timbal de Pimientos Asados con Berenjena Ahumada, Mojama y Lascas de Atún con Vinagreta de Olivada

Arroz de Alcachofas, Sepia y Carabineros con Cebolla Roja

ó

Paella Valenciana con Caracoles y Pato

Brownie de Chocolate con Vainilla Bourbon

Tarta de Celebración

Bebidas:

Vino Blanco Nuviana D.O. Valle del Cinca

Vino Tinto Nuviana D.O. Valle del Cinca

Agua y Refrescos

Cava Codorniu Clásico

Café e Infusiones

Precio: 38 € + 10% IVA

Nota: elección del plato principal con un mínimo de 7 días de antelación a la fecha del evento.



Menú 3

Tartar de Salmón con Piña Macerada, Endivias con Salsa de Anchoa y Nueces

Solomillo de Cerdo Ibérico Cocinado a Baja Temperatura con Salsa de Moscatel y Uvas Pasas Sultanas

ó

Popieta de Lenguado con Gamba y Salsa de Marisco con Patata Confitada al Romero

Tulipa de Chocolate con Helado Casero de Nueces Caramelizadas

Tarta de Celebración

Bebidas:

Vino Blanco Nuviana D.O. Valle del Cinca

Vino Tinto Nuviana D.O. Valle del Cinca

Agua y Refrescos

Cava Codorniu Clásico

Café e Infusiones

Precio: 40 € + 10% IVA

Nota: elección del plato principal con un mínimo de 7 días de antelación a la fecha del evento.



Menú 4

*Ensalada de Pollo Macerado con Frutos Secos, Cherrys y Vinagreta de Kikos
y Brisa de Pan Polar con Paté de Queso Fresco y Tomate Seco con Anchoa del
Cantábrico*

Secreto Ibérico Confitado con Hierbas Aromáticas y Frutos Secos al Pedro Ximénez

ó

Lubina con Vinagreta de Jamón y Romescu con Patata Ahumada y Pisto

Mont-Blanc de Castañas con Almendras y Meloso de Merengue con Frutos Rojos

Tarta de Celebración

Bebidas:

Vino Blanco Nuviana D.O. Valle del Cinca

Vino Tinto Nuviana D.O. Valle del Cinca

Cerveza

Agua y Refrescos

Cava Codorniu Clásico

Café e Infusiones

Precio: 47 € + 10% IVA

Nota: elección del plato principal con un mínimo de 7 días de antelación a la fecha del evento.



Menú 5

Milhojas de Langostinos con Aguacate y Vinagreta de Frambuesa

Solomillo de Buey con Salsa de Queso Trufado con Quenelle de Boniato

ó

Suquet de Rape con Langostino y Cubito de Patata Confitada

Mousse de Frutos Rojos con Crujiente de Chocolate Blanco y Maracuyá

Tarta de Celebración

Bebidas:

Vino Blanco Nuviana D.O. Valle del Cinca

Vino Tinto Nuviana D.O. Valle del Cinca

Agua y Refrescos

Cava Codorniu Clásico

Café e Infusiones

Precio: 55 € + 10% IVA

Nota: elección del plato principal con un mínimo de 7 días de antelación a la fecha del evento.



MENÚ INFANTIL Nº 1

ENTREMESES VARIADOS

Jamón Serrano, Queso Manchego, Gelatina de Pavo, Croquetas Caseras de Pollo y Calamares a la Romana

Paella Valenciana Deshuesada

Fantasía de Helados Variados

Tarta de Celebración

BEBIDAS:

Refrescos

Agua Mineral

Precio por persona: 25,00 € +10% IVA

MENÚ INFANTIL Nº 2

ENTREMESES VARIADOS

Jamón Serrano, Queso Manchego, Gelatina de Pavo, Croquetas Caseras de Pollo y Calamares a la Romana

Escalope de Ternera con Patatas Fritas

Fantasía de Helados Variados

Tarta de Celebración

BEBIDAS:

Refrescos

Agua Mineral

Precio por persona: 25,00 € + 10% IVA