



Hotel Restaurante Fornos

Pº Cortes de Aragón 5 – 50300 Calatayud – Telf. 976887880 – info@hotelfornoscalatayud.com

MENUS ESPECIALES

PARA EMPRESAS

2018





Hotel Restaurante Fornos

Pº Cortes de Aragón 5 – 50300 Calatayud – Telf. 976887880 – info@hotelfornoscalatayud.com



Para el mejor desarrollo del servicio es necesario se haga llegar la elección de los comensales con tres o cuatro días de antelación.

Todos los comensales deberán escoger del mismo menú seleccionado.

Precio de los combinados primeras marcas (no premium) 4,5 €.



Hotel Restaurante Fornos

Pº Cortes de Aragón 5 – 50300 Calatayud – Telf. 976887880 – info@hotelfornoscalatayud.com

Menú empresa 1

Chupito de cardo sal de almendra.

Primer plato a elegir

Ensalada de brotes tiernos, piña, salmón ahumado y kikoman.

Selección de ibéricos con fritos.

Milhojas de verduras y rulo de cabra con salsa de piquillo.

Risotto de gambas y setas con sinfonía de quesos.

Segundo plato a elegir

Solomillo Ibérico con salsa agridulce de cebolletas.

Carrilleras de ternera estofadas con champiñones.

Muslo de pato confitado al Pedro Ximenez.

Suprema de bacalao a la americana con almejas

Postre a elegir

Flan de naranja con helado.

Sorbete de limón al vino tinto.

Frutas preparadas.

Pan, agua mineral, Vino Albada D.O. Calatayud tinto y blanco, café

Precio 22 € IVA Incluido.

Copas a 4,5€



Hotel Restaurante Fornos

Pº Cortes de Aragón 5 – 50300 Calatayud – Telf. 976887880 – info@hotelfornoscalatayud.com

Menú empresa 2

Chupito de cardo con sal de almendras.

Primer plato a elegir

Ensalada de la huerta con ventresca de atun, gambas y vinagreta de frutos secos.

Crepes de setas y foie con salsa de trigueros.

Arroz caldoso de chipirón y carabineros.

Trigueros a la plancha con foie sobre salsa romescu.

Selección de setas con pulpo a la gallega.

Segundo plato a elegir

Paletilla de ternasco asada con ajo y romero.

Chuleta de Ávila con salsa de Queso de Tronchón.

Dorada al orio de boletus y trufa.

Merluza rellena de muselina de gambas a la marinera.

Postre a elegir

Sorbete de fresa al vodka.

Mosaico de frutas naturales.

Crujiente de membrillo y manzana sobre mascarpone y frutos rojos.

Pan, agua mineral, Vino Albada D.O. Calatayud tinto y blanco, café

Precio 28 € IVA Incluido.

Copas a 4,5€