

CENAS EMPRESA 2025

Primer plato a elegir

Crema de marisco con virutas de gambón.

Flor de alcachofa con lascas deshidratadas de ibérico.

Terrina tres quesos con almendras caramelizadas y miel de la alcarria.

Surtido de croquetas caseras (morcilla, marisco, cabrales).

Ensalada de ahumados con rúcula y vinagreta de bacalao.

Segundo plato a elegir

1º MENU 28€

Coulant de codillo a los tres quesos con salsa española.

Rabo de todo a la cordobesa.

Merluza al graten con alioli.

Media lubina a la espalda con aceite de oliva virgen

2º MENU 39€

Cordero confitado con salsa demi-glace.

Carpaccio de buey con brotes tiernos, rúcula y parmesano.

Bacalao al pil pil.

Media paletilla de Ternasco de Aragón con patatas

Entrecot a la parrilla

Postre

Tarta de zanahoria.

Tiramisú italiano.

Pudin de fresa.

Sorbete de limón al cava

Mosaico de frutas naturales

CENAS EMPRESA 2025

Condiciones de la reserva

Todos los comensales de la mesa deberán escoger el mismo menú, ya sea el 1 o el 2.

Para mejor desarrollo del servicio deberán enviar con cinco días de antelación el numero total de comensales y la selección de los platos de los mismos.

Además de cualquier intolerancia o alergia que tengamos que tener en cuenta.

El horario de finalización del servicio será en las comidas a las 16:30h y en las cenas a las 00:30h

La cafetería estará abierta con música desde las 22:00h hasta las 3:00h.

El precio de los combinados primeras marcas (no premium) será de 6€

Información y reservas:

Hotel Fornos de Calatayud

976887880

info@hotelfornoscalatayud.com