

## MENÚ 4

Entrantes a compartir (cada 4 personas)

Pulpo a la brasa con patata  
y pimentón de la Vera  
Jamón Ibérico de Cebo  
D.O Guijuelo cortado a cuchillo  
Ventresca con pimiento  
y cebolla marinada  
Virutas Heladas de Foie

Solomillo en salsa de trufas  
o a la piedra

o

Rodaballo al horno con patata  
y aceite de oliva

Trenza de café y caramelo  
con tiramisú helado

Rioja Cune crianza

PRECIO 41,00 €

En Castillo Bonavía nos encantan las celebraciones, no solo son importantes las bodas o las comuniones, sino también...

Bautizos, presentaciones de bebés, bodas de oro, de plata, cumpleaños...

O simplemente, una cena o comida especial con un grupo de amigos.

Para todos estos eventos, hemos elaborado estos menús, para que selecciones, el que más te encaje y se adapte a tu gusto.

Sería recomendable que nos indiqués la elección del menú el día que nos hagas la reserva, así como también, la disposición del montaje del salón (mesas redondas, mesa rectangular, mesa española...)

Esperamos que la información sea de interés

Hotel Castillo Bonavía

HOTEL  
CASTILLO  
BONAVÍA

976 619 000

[www.castillobonavia.es](http://www.castillobonavia.es)

## MENÚ 1

Selección 1: Jamón ibérico D.O Guijuelo, Hojaldre de queso, Vieira gallega gratinada, Gambones a la plancha y Foie templado en pan de cristal

Paletilla de ternasco de Aragón al horno con patatas panadera

o

Merluza al horno en orio con carne de almejas

Sorbete de limón al champagne

Borsao tinto joven selección (D.O. Campo de Borja)

PRECIO 36,70 €

Extras para los menús:

Copa de licor 4,00 €

Copa de Cava brut nature 1,50 €

Sorbete de diversos sabores 3,00 €

Helados de diseño en tulipa o copa 3,00 €

Barra libre con disco móvil (consultar)

Proyector y pantalla para proyectar 30,00 €

## MENÚ 2

Selección 2: Jamón ibérico D.O Guijuelo, Hojas de endivia al roquefort, Saquito de solomillo, Croqueta de boletus y Trío de langostinos a la plancha

Chuleta de ternera blanca de Ávila a la parrilla

o

Rape blanco con crema de almendras y "tagliatelle nero"

Couland de chocolate y vainilla helada

Borsao tinto joven selección (D.O. Campo de Borja)

PRECIO 37,20 €



## MENÚ 3

Entrantes a compartir (cada 4 personas)

Yemas de Espárrago

y dados de Salmón ahumado

Jamón Ibérico de Cebo D.O Guijuelo cortado a cuchillo

Gambas de Huelva

Vieira Gratinada

Ternasco lechal de Aragón asado al horno con patatas panadera y pimientos de piquillo

o

Rape al horno con sofrito de ajos y patata

Milhojas de hojaldre de crema y nata con chocolate belga

Rioja Cune crianza

PRECIO 40,00 €

## MENÚ INFANTIL

Espaguetis boloñesa, pechugas de pollo a la plancha, croquetas de jamón y patatas fritas.

Helado infantil o tarta escogida para los adultos

Refrescos, agua y pan

PRECIO 14,00 €