

Menús Celebraciones

2026



Menú 1

Entrantes

Tabla de jamón ibérico cortado a cuchillo y quesos de Valladolid

Nido de hojaldre de vieira y espárragos trigueros

Segundos

Lomo de bacalao con humus de pimiento ilustrado y setas simeyi

Sorbete de cereza negra

Corte de carrillera sobre parmentier de manzana, fuji y salsa española

Postre

-Ver Carta de Postres al final-

Bodega

Aguas minerales

Verdejo Protos D.O. Rueda.

Tinto Roble Protos D.O. Ribera del Duero

Espumoso Yllera Privée

Cafés Nespresso

69,00 €/persona -IVA incluido-



Menú 2

Entrantes

Tabla de jamón ibérico cortado a cuchillo y quesos de Valladolid

Milhojas de espárragos con lacón ibérico y aliño de almendras
tostadas

Segundos

Rape alangostinado con piñones y salsa española

Sorbete de cereza negra

Solomillo de ternera con salsa de tamarindo

Postre

-Ver Carta de Postres al final-

Bodega

Aguas minerales

Verdejo Protos D.O. Rueda.

Tinto Roble Protos D.O. Ribera del Duero

Espumoso Yllera Privée

Cafés Nespresso

75,00 €/persona -IVA incluido-



**ALIMENTO:
DE VALLADOLID**
A gusto de todos

Menú 3

Entrantes

Tabla de jamón ibérico cortado a cuchillo y quesos de Valladolid

Ensalada de durazno y burrata con tomates secos y aliño de pomelo

Langostinos Noray crujientes con mahonesa kimchi

Segundos

Lubina salvaje con aroma de lavanda de Tiedra sobre salsa de azafrán y verduritas

Sorbete de cereza negra

Cuarterón de cochinillo con velouté de maracuyá

Postre

-Ver Carta de Postres al final-

Bodega

Aguas minerales

Verdejo Protos D.O. Rueda.

Tinto Roble Protos D.O. Ribera del Duero

Espumoso Yllera Privée

Cafés Nespresso



**ALIMENTOS
DE VALLADOLID**
Al gusto de todos

87,00 €/persona -IVA incluido-



Postres

Cúpula de leche helada de Tordesillas con toppings de almendras
garrapiñadas de Arrabal de Portillo

o

Tarta de queso con crema dulce de judías rojas

o

Tarta "Muerte por chocolate"

o

Tarta Aniversario Maro Valles (*)

(*).- Consultar suplemento.





Entrantes

Jamón ibérico cortado a cuchillo
Rabas del Cantábrico
Surtido de croquetas caseras

Segundos

Sorbete de fresa

Chuletillos de lechazo
o
Bistec de ternera con chip de patata casera

Postre

Tarrito de macedonia casera
o
Surtido helados gourmet

Bodega

Aguas minerales
Refrescos
Zumos

39,50 €/niño -IVA incluido-

OBSERVACIONES Y CONDICIONES DE RESERVA:

Menú elegido:

El menú se cierra quince días antes del servicio. El hotel admite, en ese plazo, una variación a la baja de un 10% entre el número de comensales inicialmente contratados y el definitivo, con 10 días de antelación a la celebración del evento. El cliente abonará el número total de comensales y la diferencia a la baja si la hubiera (por encima del 10%).

Postres:

Si desean cambiar los postres que les proponemos en esta carta, por la Tarta Aniversario de Maro Valles, llevaría un suplemento acorde con las tarifas que marque la Pastelería.

Intolerancias alimentarias:

Se ruega que diez días antes del evento, nos comuniquen las intolerancias y alergias alimentarias que puedan tener los comensales. De igual manera, nos pueden solicitar el detalle de alérgenos que contiene cada elaboración.

Señal:

A la confirmación del evento, se ruega la entrega de una señal de un 30% sobre el importe estimado del mismo.

Duración:

La duración aproximada del evento se fija en 2,5 horas, si necesitan prolongarlo, le rogamos nos consulten tarifas y condiciones. Muchas gracias.



Gracias,

Nuestros hoteles



Hotel Colón-Plaza****

Acera de Recoletos, 21

47004 - Valladolid

T.- 983 046 804

reservascolonplaza@hotelesvalladolid.com

www.hotelesvalladolid.com