

Menú Celebraciones

— 2027 —



URHPALACIO DE ORIOL



COCKTAIL - 19 €

Croquetas de jamón
Torpedos de langostino
con salsa Thai
Blini de salmón ahumado
y salsa tartara
Vino tinto Crianza, vino blanco,
cerveza y refrescos incluidos
Duración: 30 minutos

MENÚ INFANTIL - 49 €

Jamón ibérico
Croquetas
Solomillo con patatas
Tarta de chocolate con helado
Agua y refrescos

MENÚ 1 - 72 €

Jamón ibérico
Cremoso de foie con mermelada
de higos al Pedro Ximénez
y pan de mantequilla
Canelón de setas y marisco sobre
cremoso de trufa
Taco de solomillo sobre
parmentier de ajos asados
y piquillos salteados
Tarta con helado
Vino, agua, café y pan

MENÚ 2 - 85 €

Jamón ibérico
Cremoso de foie con mermelada
de higos al Pedro Ximénez
y pan de mantequilla
Canelón de setas y marisco sobre
cremoso de trufa
½ merluza sobre patata panadera
y cebolla caramelizada
Sorbete de lima y ginebra
½ solomillo sobre parmentier
de ajos asados y piquillos salteados
Tarta con helado
Vino, agua, café y pan

MENÚ 3 - 96 €

Cóctel de gambas, langostinos
y mango
Jamón ibérico
Cremoso de foie con mermelada
de higos al Pedro Ximénez
y pan de mantequilla
Canelón de setas y marisco sobre
cremoso de trufa
½ merluza sobre patata panadera
y cebolla caramelizada
Sorbete de lima y ginebra
½ solomillo sobre parmentier
de ajos asados y piquillos salteados
Tarta con helado
Vino, agua, café y pan

MENÚ 4 - 119 €

Cóctel de gambas, langostinos
y mango
Jamón ibérico
Cremoso de foie con mermelada
de higos al Pedro Ximénez
y pan de mantequilla
Canelón de setas y marisco sobre
cremoso de trufa
Rape al horno sobre patata
panadera y cebolla caramelizada
Sorbete de lima y ginebra
Taco de solomillo sobre
parmentier de ajos asados
y piquillos salteados
Tarta con helado
Vino, agua, café y pan

