



Menús *Gastro Azotea*

Ven
A CELEBRAR
tu evento



en el cielo
• *de Toledo* •





Menú _ 1

58,00€/persona
IVA incluido

SNACK DE BIENVENIDA

Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico “Casa Bernarda”
Salmorejo de fresa y caviar de albahaca
Coca crujiente de sardina ahumada, tomate confitado y aceituna



PRIMER PLATO AL CENTRO (1 CADA 4 PAX)

Milhojas de foie y queso de cabra caramelizadas y chutney de mango
Tartar de atún rojo del bueno, aguacate y teja de alga nori
Alcachofa confitada en AOVE, panceta ibérica y romescu
Croqueta de jamón ibérico (unidad)



SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Tronco de bacalao, velouté de hinojo y mini verduras
Solomillo de ternera rosada nacional, milhojas de patata y teja de especias

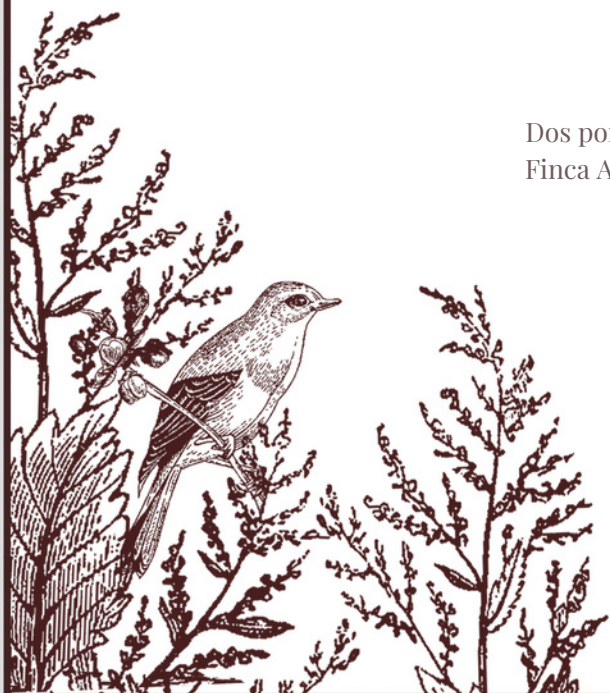


POSTRE

Coulant de puro chocolate
y helado de vainilla
(apto celiacos)

BEBIDAS

Agua Mineral
Dos por Tres, Verdejo. DO Rueda
Finca Antigua Crianza, Coupage
DO La Mancha
Café o infusión





Menú _ 2

68,00€/persona
IVA incluido

SNACK DE BIENVENIDA

Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico Casa Bernarda
Salmorejo de fresa y caviar de albahaca
Coca crujiente de sardina ahumada, tomate confitado y aceituna



PRIMER PLATO AL CENTRO (1 CADA 4 PAX)

Foie mi-cuit casero, chutney de mango y filamentos de chile
Lomo de orza en ensalada de albahaca fresca y virutas de Queso Manchego Viejo DO
Carpaccio de pulpo, helado de guacamole y aceite seco de pimentón
Bacalao desalado en tempura de spirulina y pisto "repasao"



SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Corvina, tomate confitado en hierbas y AOVEE y veloute de azafrán
Lomo de ciervo y asado en hierbas de monte, yogurt y frutos rojos



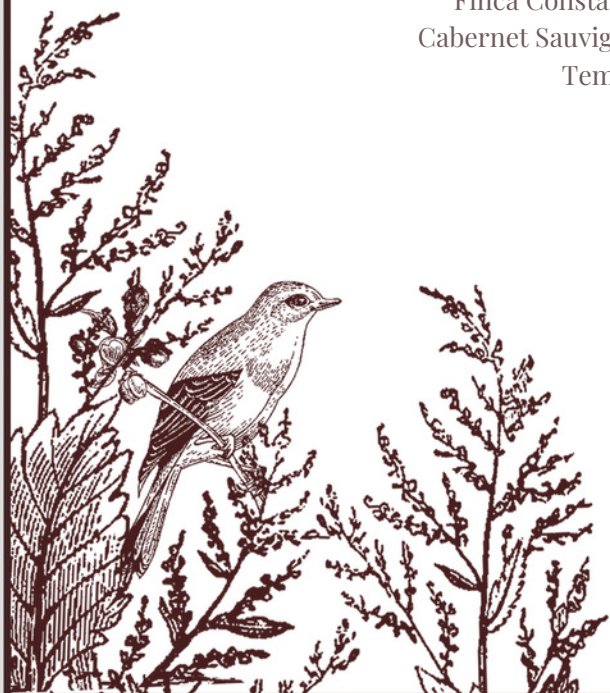
POSTRE

Mousse de mango, tejas de chocolate y frambuesa acompañado de sorbete de albahaca

BEBIDAS

Agua mineral
Pago de Mota. Chardonnay,
DOP Tierra de Castilla
Finca Constanca Selección. Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Graciano, Petit Verdot, Syrah,
Tempranillo. Vino de Pago.

Café o infusión





Menú _ 3

75,00€/persona
IVA incluido

SNACK DE BIENVENIDA

Flor manchega, brandada de bacalao, aceituna y tomate
Aceite Oliva Virgen Extra Ecológico Casa Bernarda
Degustación de quesos de la zona, nueces y frutas



PRIMER PLATO AL CENTRO (1 CADA 4 PAX)

Ensalada de langostinos tigre y vinagreta de tomate seco y jengibre
Tataki de Wayu de Toledo con aliño de soja y sesamo
Puerro ecológico confitado en AOVE y romescu de avellana
Arroz meloso de carabineros y velo de vieira



SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Rodaballo asado con su pilpil y zanahoria glaseadas
Paletilla de cordero lechal Ecológico confitada y ahumada al sarmiento

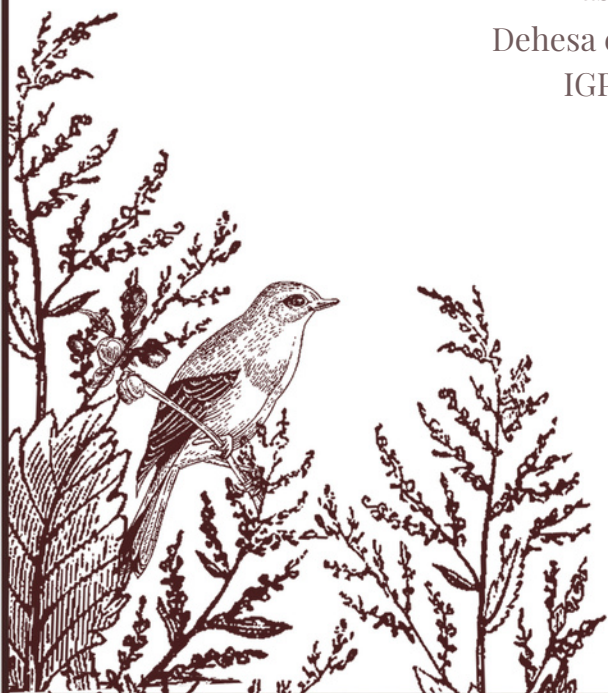


POSTRE

Brownie de mazapán y chocolate blanco acompañado de sorbete de maracuyá

BEBIDAS

Agua mineral
Blas Muñoz Chardonay.
Dehesa el Carrizal Petit Verdot,
IGP Tierra de Castilla.
Café o infusión





Condiciones de reserva

- Mínimo reservable de 20 comensales hasta máximo de 40.
- No se reserva en exclusiva la totalidad de la Azotea para la celebración del evento, siempre quedará un espacio reservado para clientes del hotel u otros clientes.
- La Azotea es un espacio al aire libre, por lo que si el día del evento el tiempo no es favorable para su realización al aire libre, se deberá celebrar en otro espacio del hotel.
- Se deberá elegir el mismo menú para todo el grupo al menos 15 días antes de la fecha de la comida o cena.
- La elección de carne y pescado deberá hacerse al menos 7 días antes de la fecha de la comida o cena.

Forma de pago:

- Depósito de garantía del 50% del total del evento 30 días antes de la fecha de este.
- Confirmación del menú 15 días antes del evento. Además, en esa fecha se informará de un número más aproximado de asistentes al evento.
- Confirmación de número de asistentes 4 días antes de la fecha del evento. Este número quedará fijado como mínimo facturable.
- Pago del restante 50% del total del evento 4 días antes de la fecha del evento.
- Una vez realizado el pago final;
 - Si el número de comensales fuera mayor al contratado, se cobrará la diferencia al finalizar el evento.
 - En caso de que el número de comensales el día del evento sea menor al contratado, se pagará el número de comensales contratado.

