

Menú 1

Capricho de mozzarella, pesto verde, crocanti de almendra y rúcula
Pastel de bacalao con salsa americana, escalivada de verduras y alioli
gratinado

Solomillo de cerdo con jugo de champiñones, patatas panadera y
boniato asado

Milhojas de crema pastelera con chocolate templado

Café

Bodega

Refrescos y cervezas

Vino Blanco Embrumas DO Rueda

Vino Tinto Marqués de Vitoria Crianza DO Rioja

Cava Freixenet Brut Nature

PVP 40 €

Precio por persona

10% IVA incluido

Reglamento (EU) nº1169/2011. Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.

Menú 2

Ensalada mimosa de mango, vinagreta de aguacate y panceta
ahumada

Lomo de dorada al azafrán con vinagreta de tomate concassé y rúcula
selvática

Medallones de ave rellenos de paté y jamón con parmentier de
tomates secos y verduras de temporada

Sabayón de frutas al gratén con sorbete de mandarina

Café

Bodega

Refrescos y cervezas

Vino Blanco Embrumas DO Rueda

Vino Tinto Marqués de Vitoria Crianza DO Rioja

Cava Freixenet Brut Nature

PVP 42 €

Precio por persona

10% IVA incluido

Reglamento (EU) nº1169/2011. Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.

Hotel Alfonso XIII - Paseo Alfonso XIII, 40
30203 CARTAGENA (Murcia).
Tlf.: (+34) 968520000
correo@hotelalfonsoxiii.com
www.hotelalfonsoxiii.com
www.carlosiiihotel.com

Menú 3

Espárragos envueltos en jamón serrano, hojaldre y salsa de
parmesano

Filete de lubina la vino blanco crujiente de limón y arroz caldero

Carrillera de ternera confitada al vino tinto con dados de patata
salteada, espinacas y piñones

Coulant de chocolate con fondo de crema inglesa y helado de vainilla

Café

Bodega

Refrescos y cervezas

Vino Blanco Embrumas DO Rueda

Vino Tinto Marqués de Vitoria Crianza DO Rioja

Cava Freixenet Brut Nature

PVP 44 €

Precio por persona

10% IVA incluido

Reglamento (EU) nº1169/2011. Información disponible en materia de alergias e intolerancias
alimentarias. Solicite información a nuestro personal.

Menú 4

Ensalada de queso de cabra con delicias de pato, cebolla
caramelizada y aderezo balsámico

Tronco de merluza envuelto en calabacín, salsa de pimiento rojo
asado y ajetes

Meloso tostado de cordero con jugo de pasas y piñones, acompañado
de patatas a la crema y tallarines de calabaza

Canelón de leche frita, helado de turrón y arrope

Café

Bodega

Refrescos y cervezas

Vino Blanco Embrumas DO Rueda

Vino Tinto Marqués de Vitoria Crianza DO Rioja

Cava Freixenet Brut Nature

PVP 46 €

Precio por persona

10% IVA incluido

Reglamento (EU) nº1169/2011. Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información a nuestro personal.