Menús de Navidad
Christmas Menu

Sercotel

MENÚ NAVIDAD

APERITIVO ESPECIAL DEL CHEF (al centro)

Jamón ibérico con pan mollete y tomate restregón.
Queso curado Oro viejo y almendra frita.
Gilda de gordal con Pesto rojo y petit suisse de queso feta.
Brioche meloso de Cochinita pibil.
Croqueta de merluza y gambas con crema de wasabi.
Spring roll de Zarangollo con caramelo de bacon.
Tartar de gambones, carpaccio de remolacha, mango y Cherry confitado.

SEGUNDOS (a escoger)

Rosada confitada con muselina de gambas y salsa de naranja y soja.
Gallo Pedro asado con ajos tiernos y aceituna negra.
Mechado de Ternera con abanico de patata salsa de boletus asado.
Redondo de secreto a baja temperatura con galantina de frutos secos y salsa a la trufa.

POSTRES (a escoger)

Choco Sphera 2027 con fresas.
Nuestro clásico Lingote de Caramelo y avellana al cacao.

Bodega propuesta: Refrescos , aguas y cerveza / Vino blanco Casa de Luz Verdejo 2025 Rueda/ Vino tinto Heraclio Alfaro Cr 2022 D.O Rioja / Cava Rigol Brut / Café e infusiones.

60€

IVA incluido.
Precio por persona.

***Si tienes capricho tenemos Solomillo de Ternera por solo 7€ más por persona.**



Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- **EN EL MENÚ, LOS ENTRANTES SON FIJOS Y SE DEBE ELEGIR EL MISMO PLATO PRINCIPAL Y EL MISMO POSTRE PARA TODO EL GRUPO**
- Los menús incluyen salón privado, **mínimo 20 comensales**
- El hotel asignará el salón para el evento en función del número final de comensales
- **La política de modificación en cuanto al número final de comensales se regirá en base a los siguientes criterios:**
- -**2 meses antes** de la fecha reservada se podrá modificar hasta un **30% sin gastos**
- -**1 mes antes** de la fecha reservada se podrá modificar hasta un **20% sin gastos**
- -**15 días antes** de la fecha reservada se podrá modificar hasta un **10% sin gastos**
- El número mínimo de comensales a facturar será el confirmado **72h antes del evento** sin posibilidad de cancelación.
- **Las alergias e intolerancias** deben ser informadas como máximo 72h antes del evento, si no es así, no aseguramos que podamos tener el producto necesario
- El pago se deberá hacer por adelantado con el número cerrado **72h antes del evento**. Se tendrá que hacer por transferencia o con tarjeta bancaria siendo posible el pago en efectivo cuando el total de la factura sea inferior a 1000€
- Cuando el grupo supere **20 personas se hará una única factura**
- Copas: **Standard 7€, premium 10€**

Bebidas: Agua Cabreiroa Cristal 1L / Vino Heraclio Alfaro / Vino Flor de Vetus Verdejo
Pan: Diamante Individual



Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Sercotel Amistad Murcia
C/Condestable 1, 30009 Murcia
T. 968 28 29 29
eventos@sercotelamistadmurcia.com



Sercotel