



CASTILLA TERMAL

OLMEDO



Menús

para eventos

Menú MICE 1

Entrante:

Pan japonés al vapor, lomos de sardina con aromas de encina, tomate concasse y crema de mango acidulada

Principal a elegir:

Lomos de lubina asados con patas de pulpo a la gallega
Pluma ibérica a la parrilla de carbón en horno Jospes con salsa chimichurri y patata asada

Postre:

Tarta de queso con mermelada de frutos rojos

Bodega:

Vino Blanco D.O. Rueda.
Vino Tinto Roble D.O. Ribera de Duero.
Agua, café e infusiones.

PRECIO PVP: 37€

Menú MICE 2

Entrante:

Tartar de rape, centollo y langostinos con tomate corazón de buey, tofe de ajitos tostados y torreznos de mar crujiente.

Principal a elegir:

Corvina al horno, crema de almejas, mejillones en salmuera y zamburiñas al ajillo.

Lechazo asado con patatas confitadas y ensalada de la huerta.

Postre:

Torrija de bollo de leche rellena de crema

Bodega:

Vino Blanco D.O. Rueda.

Vino Tinto Roble D.O. Ribera de Duero.

Agua, café e infusiones

PRECIO PVP: 42€

Menú MICE 3

Entrante:

Brocheta de vieira, pulpo y langostino sobre picada de tomate negro y dátiles

Pescado:

Marmita de pescadores

Carne:

Solomillo de vacuno nacional, mousse de foie, cebolla caramelizada y salsa de uvas pasas.

Postre:

Pastel de chocolate intenso con nueces garrapiñadas

Bodega:

Vino Blanco D.O. Rueda.

Vino Tinto Roble D.O. Ribera de Duero.

Agua, café e infusiones

PRECIO PVP: 49€

Coffee Break

Opción 1

PVP: 10€ por persona

Café e infusiones.

Agua mineral con y sin gas.

Pastas artesanas.

Pincho de tortilla.

Zumo de frutas.

Opción 2

PVP: 14,50€ por persona

Café e infusiones.

Agua mineral con y sin gas.

Pastas artesanas.

Pincho de tortilla.

Brocheta de fruta.

Zumo de naranja natural.

2 Piezas de minibollería.

2 Montaditos.