

MENUS 2018

HOTEL MILAGROS GOLF ★★☆☆

942 517 474

IVA INCLUIDO

CONSULTE SUPLEMENTO SALÓN PRIVADO

MENÚ 1

ENSALADITA DE QUESUCOS DE CANTABRIA CON VINAGRETA DE UVAS Y ALMENDRAS TOSTADAS

HOJALDRE DE TORRELAVEGA RELLENO DE MARISCO SOBRE SALSA DE CIGALITAS

CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO ESTOFADAS LENTAMENTE,
CREMOSO DE PATATA Y CEBOLLETAS GLASEADAS

POSTRE CASERO A ELEGIR

TINTO RIOJA RESERVA "VIÑA ALBINA"

ROSADO ESPUMOSO "PETILLAN"

MOSCATO BLANCO

CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 29,00 €

MENÚ 2

ENSALADA DE CECINA CON FOIE, FRUTOS SECOS Y REDUCCION DE VERMOUTH ROJO

ZAMBURIÑAS GRATINADAS RELLENAS DE LANGOSTINOS

COSTILLA DESHUESADA A BAJA TEMPERATURA GLASEADA CON MIEL Y SOJA

POSTRE CASERO A ELEGIR

TINTO RIOJA RESERVA "VIÑA ALBINA"

ROSADO ESPUMOSO "PETILLAN"

MOSCATO BLANCO

CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 32,00€

MENÚ 3

ENSALADA TEMPLADA DE BACALAO Y VERDURITAS AL WOK CON EMULSION DE PESTO ROJO

ARROZ MELOSO DE CALAMARES CON BROCHETITA DE RAPE Y LANGOSTINOS

SORBETE

TACOS DE COCHINILLOS A 80°, CREMA DE MANZANA, TERRINA DE PATATA Y JUGO DE SU ASADO

POSTRE CASERO A ELEGIR

TINTO RIOJA RESERVA "VIÑA ALBINA"

ROSADO ESPUMOSO "PETILLAN"

MOSCATO BLANCO

CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 34,00€

MENÚ 4

CALABACINES DE MARISCO EN SALSA DE PIQUILLOS

LOMO DE BACALAO BRASEADO SOBRE RAGUT DE SETAS Y LANGOSTINOS

SORBETE

ESCALOPINES CRUJIENTES DE SOLOMILLO RELLENOS DE QUESO Y FRUTOS SECOS CON GUARNICION

POSTRE CASERO A ELEGIR

TINTO RIOJA RESERVA "VIÑA ALBINA"

ROSADO ESPUMOSO "PETILLAN"

MOSCATO BLANCO

CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 35.00 €

MENÚ 5

MILHOJAS DE MANZANA, FOIE, VENTRESCA Y CEBOLLITA CONFITADA

MERMELADA DE TOMATE Y ESCAMAS DE SAL

LOMITO DE MERLUZA RELLENO DE MOUSE DE CABRACHO EN SALSA DE CIGALITAS

SORBETE

ASADO LECHAL DE CASTILLA CON PATATA PANADERA Y ENSALADA

POSTRE CASERO A ELEGIR

TINTO RIOJA RESERVA "VIÑA ALBINA"

ROSADO ESPUMOSO "PETILLAN"

MOSCATO BLANCO

CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 36.00 €

MENÚ 6

ANCHOAS "DE MINGO" SOBADAS A MANO CON MANTECA DE ANCHOAS

LÁMINAS DE BONITO CON CEBOLLA CAMELIZADA Y PIMIENTOS DE ISLA

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

TACO DE SOLOMILLO BRASEADO

POSTRE CASERO A ELEGIR

TINTO RIOJA RESERVA "VIÑA ALBINA"

ROSADO ESPUMOSO "PETILLAN"

MOSCATO BLANCO

CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 37.00 €

MENÚ 7

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTE (SEGÚN TEMPORADA)

½ BOGAVANTE A LA PLANCHA DEL CANTABRICO CON LANGOSTINOS BRASEADOS AL ESTILO MILAGROS GOLF

SORBETE

2º A ELEGIR ENTRE CARNE Y PESCADO

POSTRECASERO A ELEGIR

TINTO RIOJA RESERVA “VIÑA ALBINA”

ROSADO ESPUMOSO “PETILLAN”

MOSCATO BLANCO

CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 42.00 €

POSTRES CASEROS A ELEGIR ENTRE:

BRAZO DE GITANO CON CHOCOLATE CALIENTE Y HELADO

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CAMELIZADA CON HELADO

TARTA DE QUESO AL HORNO CON HELADO

BROWNIE TEMPLADO, CREMA DE YOGURT Y HELADO DE CITRICOS

COULANT DE CHOCOLATE CALIENTE CON HELADO

TARTA DE CREMA DE ORUJO CON HELADO