



MENUS
BANQUETES

2021

MENU 1

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES (emplatado o a compartir)

Ensalada de lechugas, virutas de foie, manzana verde y caramelo de Oporto

Jamón de Teruel y tostas de pan a la antigua

Langostinos cocidos con salsa ali - oli lima & limón

Tartar de salmón al eneldo y aguacate

Brioche de pulled pork ibérico con salsa barbacoa

PRINCIPAL (a elegir previamente)

Suprema de merluza rellena de marisco con salsa de champagne

Secreto ibérico a la parrilla con chutney de albaricoques y orejones

POSTRE

Tarta artesana con su helado y fruta fresca de temporada

Vino blanco, rosado y tinto joven Batán de Salas D.O. Somontano

Café aromático



MENU 2

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES (emplatado o a compartir)

Ensalada de lechugas, virutas de foie, manzana verde y caramelo de Oporto

Virutas de jamón ibérico cortado a mano con tostas con tomate

Langostinos cocidos con salsa ali - oli lima & limón

Tartar de salmón al eneldo y aguacate

Brioche de pulled pork ibérico con salsa barbacoa

PRINCIPAL (a elegir previamente)

Ternasco del Pirineo asado en su jugo con patatas panadera

Taco de bacalao sobre concassé de tomate y gambas

POSTRE

Tarta artesana con su helado y fruta fresca de temporada

Vino blanco, rosado y tinto joven Batán de Salas D.O. Somontano

Café aromático y Licores



MENU 3

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada templada de lechugas y chipironcitos con vinagreta de mango

Virutas de jamón ibérico cortado a mano con tostas de pan con tomate

Mousse de foie con frutos rojos del bosque

Vieira con papada y ajoarriero sobre coca de hojaldre

Gambas a la plancha con salsa Tártara

PRINCIPAL (a elegir previamente)

Ternasco del Pirineo asado en su jugo con patatas panadera

Lubina asada a la espalda con salteado de vegetales orientales

Taco de ternera a la parrilla con salsa de boletus

POSTRE

Tarta artesana con su helado y fruta fresca de temporada

Vino Tinto, Rosado ó Blanco joven Batán de Salas D.O. Somontano

Café aromático y Licores



MENU 4

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada templada de lechugas y chipironcitos con vinagreta de mango

Virutas de jamón ibérico cortado a mano con tostas de pan con tomate

Mousse de foie con frutos rojos del bosque

Vieira con papada y ajoarriero sobre coca de hojaldre

Gambas a la plancha con salsa Tártara

DE LA MAR

Lomos de corvina sobre cremoso de coco y chilindrones con crujiente de carabineros

DE LA TIERRA

Paletilla de Ternasco del Pirineo a baja temperatura con patata panadera

POSTRE

Tarta artesana con su helado y fruta fresca de temporada

Vino Tinto, Rosado ó Blanco joven Batán de Salas D.O. Somontano

Café aromático y Licores



MENU INFANTIL

ENTRANTE (A ELEGIR ENTRE)

Entremeses variados con ibéricos y selección de fritos
Macarrones a la Napolitana con tomate y queso rallado

PRINCIPAL (A ELEGIR ENTRE)

Pechuguitas empanadas con chips
Costillitas de cordero a la parrilla con patatas fritas

POSTRE

Selección de helados ó Tarta artesana

Agua Mineral o Refrescos

Bolsa de chuches



SUPLEMENTOS

(consultar tarifas)

- ~ Crema de cigalas y marisco
- ~ Aperitivo de bienvenida *
- ~ Refrescante Sorbete a elegir

(Limón y Manzana verde / Mojito & Menta / Mandarina al Champagne
/ Frambuesa y Lima / Fresas con Puerto de Indias)

- ~ Media Paletilla de Ternasco del Pirineo
- ~ Solomillo de Ternera a la parrilla à la Maître d' hôtel
- ~ Vino De Beroz Crianza Especial D.O. Somontano
- ~ Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja
- ~ Vino Tinto Marqués de Murrieta Reserva D.O. Rioja
- ~ Cava Anna Blanc de Blancs Codorníu
- ~ Cava Reyes de Aragón
- ~ Cava Juve y Camps Reserva de la Familia
- ~ Champagne Moët Chandon
- ~ Copa de Licor/ Combinado

* El aperitivo de bienvenida consiste en 6 entrantes (3 fríos y 3 calientes), le ofrecemos nuestra sugerencia.

APERITIVOS FRÍOS

- Ceviche de salmón y gambas
- Cazuelita de bruschetta italiana con mozzarella, tomate y albahaca
- Chupito de gazpacho de mango

APERITIVOS CALIENTES

- Cazuelita de pulpo y parmentier de boniato
- Hojaldre de pera y morcilla
- Croquetas de longaniza de Graus

CONDICIONES ESPECIALES

- Aplicamos precios especiales en habitaciones para los invitados a los banquetes.
- Menú infantil hasta 12 años.
- Rogamos confirmación del menú y número de comensales aproximado con un mínimo de 15 días de antelación.
- Después del banquete proponemos amenizar la tarde con actividades para los más pequeños y para los adultos. Actividades, Juegos Infantiles, Magia y Música con DJ.
- También se pueden concertar otro tipo de actividades como juegos y gincanas infantiles, suplementos a valorar dependiendo del número de niños asistentes.
- Les recordamos que está prohibido fumar en las instalaciones del hotel a excepción de la zona ajardinada.

Quedamos a su entera disposición para cualquier duda o consulta que se les plantee acerca del banquete, el menú o las condiciones especiales.

Muchas gracias de antemano.





RESTAURANTE LA ESTIVA

Hotel Villa Virginia

Avda. del Ejército 25

CP/ 22600 Sabiñánigo (HUESCA)

PIRINEO ARAGONÉS