

\*\*\*\*  
HOTEL

*Ciudad de  
Móstoles*

# Menús Navidad



# Aperitivo de bienvenida

16€  
(IVA incluido)

Chupito de temporada

Brocheta de cherry y mozzarella con aceite de albahaca

Palomitas de pollo crujiente con salsa de mostaza y miel

Mini brochetas de cerdo al pimentón rojo de la Vera

Saladitos variados

Guiozas de gambas y pollo con salsa teriyaki



# Menú N°1

50€  
(IVA incluido)

## Entrantes para compartir

Jamón ibérico de cebo con picos y regañás  
Nuestra tabla de quesos variados con membrillo y frutos secos  
Combo de croquetas rústicas (jamón, txangurro y boletus)  
Revuelto de morcilla con cebolla caramelizada y manzana

## Platos Principales

Taco frito de bacalao con verduras asadas  
ó  
Medallones de solomillo ibérico al PX con parmentier de patata

## Postre

Tarta de celebración

## Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino blanco Solar de vega (D.O. Rueda)  
Vino tinto Viña Ederra crianza (D.O. Ca. Rioja)  
ó Ederra roble (D.O. Ribera del Duero)  
Café e infusiones  
Copa de cava



# Menú N°2

55€  
(IVA incluido)

## Entrantes para compartir

Jamón ibérico de cebo con picos y regañás  
Nuestra tabla de quesos variados con membrillo y frutos secos  
Combo de croquetas rústicas (jamón, txangurro y boletus)  
Ensalada de ahumados con vinagreta de cítricos

## Platos Principales

Lomo de salmón gratinado con sanfaina de verduras  
ó  
Carrillera de cerdo confitada con puré de patata trufada

## Postre

Tarta de celebración

## Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino blanco Solar de vega (D.O. Rueda)  
Vino tinto Viña Ederra crianza (D.O. Ca. Rioja)  
o Ederra roble (D.O. Ribera del Duero)  
Café e infusiones  
Copa de cava



# Menú N°3

59€  
(IVA incluido)

## Entrantes para compartir

Jamón ibérico de cebo con picos y regañás  
Nuestra tabla de quesos variados con membrillo y frutos secos  
Combo de croquetas rústicas (jamón, txangurro y boletus)  
Timbal de ensaladilla rusa con atún, huevas de AOVE  
y picada de piparra

## Platos Principales

Lomo de lubina al horno sobre cama de verduras  
ó  
Entrecot de ternera con papas canarias y padrones

## Postre

Tarta de celebración

## Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino blanco Legaris (D.O. Rueda)  
Vino tinto Viña Paceta crianza (D.O. Ca. Rioja)  
o Ederra roble (D.O. Ribera del Duero)  
Café e infusiones  
Copa de cava



# Menú N°4



64€  
(IVA incluido)

## Entrantes para compartir

Jamón ibérico de cebo con picos y regañás  
Nuestra tabla de quesos variados con membrillo y frutos secos  
Combo de croquetas rústicas (jamón, txangurro y boletus)  
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao

## Platos Principales

Lomo de corvina asada con trigueros  
Ó

Solomillo de ternera a la parrilla  
con con patatas panadera al romero

## Postre

Tarta de celebración

## Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino blanco - Viña Esmeralda (D.O. Penedés)  
Vino tinto Cune (D.O Rioja Crianza)  
o Legaris (D.O. Ribera del Duero)  
Café e infusiones  
Copa de cava





## Tartas

Mini tarta de chocolate blanco con con praliné y frutos secos

Medallón de tarta Sacher

Tarta Tiramisú

Nube de queso sobre base de galleta

Tarta fina de manzana

## Sorbetes y Digestivos · 4,50€

Sorbete de limón al cava

Sorbete de mandarina

Licores (orujo blanco, hierbas, crema de orujo, pacharán)

Todos nuestros menús incluyen con el postre nuestros turroneos y dulces navideños.



# Cocktail Navideño

45€  
(IVA incluido)

Surtido de ibéricos (jamón, caña de lomo, salchichón y chorizo)  
Surtido de quesos con regañás  
Cecina de León con almendras fritas  
Emparedados de salmón y queso ricotta  
Cucharita de tataki de atún con sésamo y soja  
Brocheta de tomate cherry y mozzarella con pesto y rúcula  
Chupito de salmorejo con mimosa de huevo y polvo de jamón ibérico  
Hummus con berenjena ahumada y torreznos ibéricos  
Cazuela de risotto de boletus, parmesano y trufa negra  
Cazuelita de puntas de solomillo de ternera estofadas  
Brocheta de pollo Yakitori  
Langostino crocante con mayonesa japonesa  
Croquetas de chipirones  
Croquetas de Jamón ibérico  
Croquetas de boletus  
Calamaritos a la andaluza sobre tártara  
Cucharita de espetos de sepia con picada de ajitos y perejil  
Vasitos de fruta fresca  
Pastelería variada  
Mini dulces navideños

## Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino blanco (D.O Rueda)  
Vino tinto crianza (D.O Ribera del Duero)



# Tu fiesta

## Discoteca

2 horas de discoteca móvil\* / 750€

Hora extra\* / 180€

El servicio de discoteca ha de ir siempre acompañado por barra libre.

Preparamos cualquier tipo de espectáculo o fiesta temática.

No dejes de solicitarnos presupuesto y opciones.

## Barra libre

2 Horas / 20€

3ª Hora / 9€

4ª Hora y sucesivas / 7€

Se facturará la barra libre siempre por el número total de comensales confirmados para el banquete.

Servicios de bebidas por copas

Precio copa estándar\* / 11€

Para consumos mayores de 100 copas 20% de descuento.



## SERVICIOS ADICIONALES DE CONTRATACIÓN

- Parking exterior gratuito (bajo disponibilidad) con cargador para 2 coches eléctricos.
- Parking cubierto con coste.
- Espacio al aire libre para aperitivo de bienvenida.
- Salones privados según la necesidad del montaje de la sala.
- Mantelería, sillas enfundadas y centros decorativos.
- Minutas impresas.
- Tarifas especiales de alojamiento para invitados.
- No dude en pedirnos presupuesto para servicios como: candy bar, fuente de chocolate o animación infantil.

## CONDICIONES PARA FORMALIZAR LA RESERVA

Para formalizar la reserva, se solicitará un depósito del 25% del total previa recepción de factura proforma. El resto del pago se habrá de completar al menos con 15 días de antelación a la fecha del evento.

Con al menos 15 días de antelación a la fecha del evento el cliente tendrá que confirmar:

- Número de comensales.
- Menú seleccionado.
- Horarios previstos para la celebración.

En caso de cancelación por parte del cliente, no se devolverá la cantidad entregada a cuenta, destinada a las gestiones previas al evento.

Un mes antes del evento se agendará cita con el hotel para ultimar los detalles de la celebración (menú, nº aproximado de comensales, horarios, montaje, distribución de las mesas, etc).

Con al menos 7 días de antelación a la fecha del evento, se ha de confirmar el número definitivo de comensales, siendo este número el mínimo a facturar y pudiendo variar a la alza en no más de 3 comensales.. En caso de no reconfirmar este número de comensales en los plazos establecidos, el hotel no garantizará los productos y/o servicios elegidos por el cliente.





**Hotel Ciudad de Móstoles**

Ctra. Móstoles · Villaviciosa de Odón Km. 0.200 · 28931 Móstoles

☎ 91 614 06 69 · ✉ [comercial@h-ciudadmostoles.com](mailto:comercial@h-ciudadmostoles.com)