

Menús Celebraciones  
Menú n° 1

## **PARA COMPARTIR**

Surtido de Ibéricos Variados (1x4)  
Ensalada de Queso de Cabra con Vinagreta de Frutos del Bosque (1x4)  
Ensaladilla de langostinos (1x4)

\*\*\*\*\*

## **PRINCIPAL (a elegir)**

Escalopines de Solomillo de Duroc con Salsa de Champiñones y Pimienta  
o  
Lubina al Horno con Patata Panadera

\*\*\*\*\*

## **POSTRE**

Tarta Imperial

## **BODEGA**

Aguas Minerales

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Joven o cerveza

Café o Infusiones

1 botella de vino para cada 3 personas. Botellas adicionales tendrán un suplemento de 7€ por botella.

PRECIO 35€

HOTEL IMPERIAL Calle Peso, 4. 47001 VALLADOLID

Teléfono: 983 330 300 Email: [repcion@himperial.com](mailto:repcion@himperial.com)

Menús Celebraciones  
Menú n° 2

## **PARA COMPARTIR**

Tabla de Cecina de León con Queso de Oveja Curado (1x4)  
Ensalada de Requesón con Vinagreta Barbate(1x4)

\*\*\*\*

(Individual)

Vol-au-vant de Setas y Gambas sobre fondo de espinacas

\*\*\*\*

### **PRINCIPAL (a elegir)**

Carrillera Duroc Estofada

Corvina al Horno en Salsa de Orio con Cama de Panadera

\*\*\*\*

### **POSTRE**

Tarta Imperial

### **BODEGA**

Aguas Minerales

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Joven o cerveza

Café o Infusiones

1 botella de vino para cada 3 personas. Botellas adicionales tendrán un suplemento de 7€ por botella.

PRECIO 39€

Menús Celebraciones  
Menú n° 3

## **PARA COMPARTIR**

Pastel de Bacalao al Roquefort (1x4)

\*\*\*\*\*

(Individual)

Ensalada de Escabechados (Magret de Pato, Solomillo Duroc y Pechuga de Pollo de Corral)

\*\*\*\*\*

## **PRINCIPAL (a elegir)**

Carrillera de Ternera al Vino Tinto de la Ribera  
Suprema de Merluza al Azafrán con Salsa de Mejillones

\*\*\*\*\*

## **POSTRE**

Tarta de la Casa

### **BODEGA**

Aguas Minerales

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Joven o cerveza

Café o Infusiones

1 botella de vino para cada 3 personas. Botellas adicionales tendrán un suplemento de 7€ por botella.

PRECIO 45 €

HOTEL IMPERIAL Calle Peso, 4. 47001 VALLADOLID  
Teléfono: 983 330 300 Email: [repcion@himperial.com](mailto:repcion@himperial.com)

Menús Celebraciones  
Menú n° 4

## PARA COMPARTIR

Tabla de Cecina de León con Ralladura de Parmesano (1x4)  
Ensalada de Ventresca con Pimientos Asados y Vinagreta de Caviar (1x4)

\*\*\*\*

Vieira Gratinada

\*\*\*\*

## PRINCIPAL (a elegir)

Entrecot de Ternera con Salsa de Queso y base de Patata Panadera  
Codillo Asado a la Cerveza con Chucrut  
Bacalao a la Vizcaína

\*\*\*\*

## POSTRE

Tarta Imperial

### BODEGA

Aguas Minerales

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Joven o cerveza

Café o Infusiones

1 botella de vino para cada 3 personas. Botellas adicionales tendrán un suplemento de 7€ por botella.

PRECIO 47€

Menús Celebraciones  
Menú n° 5 (mínimo 30 comensales)

**PARA COMPARTIR**

Tabla de Jamón (1x4)

Ensalada de Ventresca con Pimientos Asados y Vinagreta de Caviar (1x4)

\*\*\*\*\*

Langostinos Flambeados al Brandy

\*\*\*\*\*

**PRINCIPAL (a elegir)**

Rape Empiñonado

Solomillo de Ternera a la Parrilla con Refrito de Verduras y Jamón  
Lechazo Churro Asado al Estilo de Castilla con Ensalada de la huerta

\*\*\*\*\*

**POSTRE**

Tarta Imperial

**BODEGA**

Aguas Minerales

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Joven

Café o Infusiones

1 botella de vino para cada 3 personas. Botellas adicionales tendrán un suplemento de 7€ por botella.

PRECIO 60€

Menús Celebraciones  
Menú n° 6

(Platos Individuales)  
**Vieira Gratinada**

\*\*\*

**Merluza Rellena de Marisco en Salsa Verde**

\*\*\*

**Lechazo Churro Asado al Estilo Tradicional de Castilla**

\*\*\*

**Tarta Imperial**

**BODEGA**

Aguas Minerales

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Joven

Café o Infusiones

1 botella de vino para cada 3 personas. Botellas adicionales tendrán un suplemento de 7€ por botella.

**PRECIO 68€**