



Almuerzo día de Reyes 2019

CENTRO DE MESA

- Carpaccio de ternera con escamas de sal Maldom. *****
- Rollito crujiente de gambas y cebolla caramelizada. ****
- Cre moso de bacalao a las tres texturas. *****

SEGUNDOS

(Elegir uno)

- Lomo de merluza con cama de alcachofas napada con jamón ibérico. *****
- Milhojas de solomillo ibérico con queso de cabra y calabacón en salsa de mostaza a la antigua. *****

POSTRE

- Roscón de Reyes con bola helada de Turrón. *****
- Café. *****



BODEGA

- D. O. Rueda Verdejo Cuatro Rayas *****
- D. O. Ribera del Duero Valdeubón Roble *****
- Aguas Minerales *****
- Cava *****

MENÚ INFANTIL

- Entremeses fríos y calientes – Pechuga de Pollo a la milanesa con Patatas fritas – Helado variado – Refrescos. ***

PRECIO 25€

PRECIO 35€



Teléfono información: 983-307-000
Email: reservas@hfelipeiv.com

hotel 
Felipe IV

Noche de Reyes Gran Cena con Baile

MENÚ

Vieira rellena de gambas y hongos gratinada al cava.

Lomo de lubina y trigueros sobre cama
de verduritas asadas y vinagreta Balsámica

Lechazo asado al estilo Castilla con su ensalada.

Roscón de Reyes con bola de helado de Turrón.

Café

BODEGA

D. O. Rueda Blanco Verdejo

Superior Cuatro Rayas

D. O. Ribera Del Duero Valdubón Crianza

Espumoso de Castilla y León

Aguas Minerales



PRECIOS POR PERSONA

CENA CON DOS CONSUMICIONES EN BAILE 59 €

(PRECIO CON IVA INCLUIDO)

Hora de comienzo desde las 21.30 horas.