



Felices fiestas
¡CELEBRA LA NAVIDAD CON NOSOTROS!

MENÚS DE NAVIDAD

CENAS DE EMPRESA | COMIDAS DE AMIGOS | REUNIONES FAMILIARES

— *Bajo reserva previa* —

✉ eventos@valledeleste.es | eventos2@valledeleste.es

☎ 671 580 340 ext. 5



VALLE DEL ESTE
RESORT

WWW.VALLEDELESTE.ES





Menú 1

Al centro

Ensalada de queso fresco acompañada con pesto y
aceitunas negras

Paté de ave con compota de chalota y aroma de vinagre de Jerez

Croquetas de rabo de toro con ali oli de ajo negro y crujiente de patata

Canelón de ternera madurada y foie con salsa de boletus y
reducción de Pedro Ximénez

Principal

Carrillada de cerdo guisada en salsa teriyaki sobre
parmentier de patata*

*ALTERNATIVA DE PESCADO DISPONIBLE BAJO PETICIÓN PREVIA

Postre

Brownie de chocolate

Café y pan

Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino Blanco Viña Calera D.O. Rueda

Vino Tinto Ramón Bilbao D.O. Ca Rioja Crianza

PRECIO
POR PERSONA

45€

IVA
INCLUIDO

Consulta nuestro descuento en alojamiento disponible con tu menú

NOTA: Estos menús se servirán **reserva previa** (una semana de antelación)
y para un mínimo de 10 comensales | El servicio de bebidas finaliza con el postre





Menú 2

Al centro

Ensalada de tomate de la tierra con ventresca de atún,
chalota, alcaparras y su crujiente
Tartar de salmón marinado con aguacate y lechuga marina
Habitas salteadas con jamón ibérico, huevo y cebolleta fresca
Pimientos del piquillo rellenos de guiso de rabo de toro con
salsa de Oporto y queso parmesano

Principal

Pluma ibérica a baja temperatura**

*ALTERNATIVA DE PESCADO DISPONIBLE BAJO PETICIÓN PREVIA

Postre

Torrija de brioche caramelizada con
helado de vainilla

Café y pan

Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino Blanco Viña Calera D.O. Rueda
Vino Tinto Ramón Bilbao D.O. Ca Rioja Crianza

PRECIO
POR PERSONA

49€

IVA
INCLUIDO

Consulta nuestro descuento en alojamiento disponible con tu menú

NOTA: Estos menús se servirán reserva previa (una semana de antelación)
y para un mínimo de 10 comensales | El servicio de bebidas finaliza con el postre

Menú Premium

Al centro

Paleta ibérica 100% de bellota con pan de cristal y ralladura de tomate

Nuestra tabla de quesos con D.O.

Foie Micuit de Canard con chutney de chalota al aroma de vinagre de Jerez

Croquetas de carabinero sobre mahonesa de naranja flambeada

Ravioli de crema de queso y pera con salsa de nueces

Principal

Entrecot de vaca vacum de 30 días de maduración*

*ALTERNATIVA DE PESCADO DISPONIBLE BAJO PETICIÓN PREVIA

Postre

New York cheesecake

Café y pan

Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza

Vino Blanco Mar de Frades Albariño D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Emilio Moro D.O. Ribera del Duero

Invitación a una copa (no premium) en discoteca

PRECIO
POR PERSONA

65€

IVA
INCLUIDO

Consulta nuestro descuento en alojamiento disponible con tu menú

NOTA: Estos menús se servirán **reserva previa** (una semana de antelación) y para un mínimo de 10 comensales | El servicio de bebidas finaliza con el postre