



PORTERÍA
SANTA CLARA
HOTEL BOUTIQUE BY SOJO

*Menú
De
Grupos*





Menú
Flor del Lirio



Para compartir

TABLA DE IBÉRICOS Y QUESOS NACIONALES

SURTIDO DE AHUMADOS Y ENCURTIDOS (SARDINA AHUMADA,
BOQUERONES EN VINAGRE, BERENJENAS ENCURTIDAS, GILDAS
CASERAS)

ENSALADILLA DE LANGOSTINOS Y VENTRESCA DE ATÚN

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

Plato principal a elegir

ALCACHOFAS A LA MONTILLANA

LUBINA ASADA AL CARBÓN CON SU REFRITO Y VINAGRE AL PEDRO XIMENEZ
ACOMPAÑADA CON SALTEADO DE VERDURAS

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA CON ALIOLI DE AJO ASADO Y BONIATO
CRUJIENTE (Ó PATATAS FRITAS)

Postre

SURTIDO DE POSTRES CASEROS

Bebidas

65€ POR PERSONA



Menú
El Patio



Bienvenida

APEROL SPRITZ O CÓCTEL HUGO

Para compartir

TABLA DE IBÉRICOS Y QUESOS NACIONALES

TARTAR DE SARDINA Y AGUACATE

ENSALADILLA DE LANGOSTINOS Y VENTRESCA DE ATÚN

TOSTAS DE PAN DE PUEBLO, TOMATE Y CECINA DE LEÓN

TOSTAS DE PULPO A LA BRASA Y PATATAS REVOLCONAS

SURTIDO DE CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y CHOCO

Plato principal a elegir

ALCACHOFAS A LA MONTILLANA

CORVINA A LA BRASA CON PARMENTIER DE CALABAZA

CURRY DE SALMÓN CON VERDURITAS SALTEADAS AL WOK

ALBÓNDIGAS DE VACA RUBIA GALLEGA, EN SALSA Y PATATAS PARÍS

PASTELA DE POLLO CON SALSA DE YOGUR Y RAS AL HANOUT

Postre

SURTIDO DE POSTRES CASEROS

Bebidas

75€ POR PERSONA



Menú
Santa Clara



Bienvenida

APEROL SPRITZ O CÓCTEL HUGO

Menu degustación

CREMA FRÍA DE PUERROS MANTECADOS Y POLVO DE JAMÓN IBÉRICO
DE BELLOTA

PASTEL DE BERENJENA Y TOMATE CONFITADO

MERLUZA DE PINCHO CONFITADA Y BRASEADA, GAMBAS Y ALMEJAS
DE CARRIL

MAGRET DE PATO A LA BRASA Y PERAS AL VINO

SOLOMILLO DE TERNERA EN COSTRA CON PATATAS DUQUESA

Cóctel prepostre

Postre

LECHE FRITA CON HELADO DE CANELA Y MIGAS DEL NIÑO JESÚS

Minardices

TOCINO DE CIELO

YEMAS DE SAN PABLO

ALMENDRAS GARRAPIÑADAS

ROSQUILLAS DE SANTA CLARA

Bebidas

95€ POR PERSONA



PORTERÍA
SANTA CLARA
HOTEL BOUTIQUE BY SOJO

Condiciones generales

- BEBIDA ILIMITADA DENTRO DEL MENÚ. LA BARRA LIBRE COMIENZA CON EL PRIMER PLATO Y ACABA UNA VEZ SERVIDO EL POSTRE. BEBIDAS INCLUIDAS: CERVEZA DE BARRIL, REFRESCOS, AGUA Y VINO (BLANCO Y TINTO DE LA CASA. CAFÉ NO INCLUIDO EN EL PRECIO DEL MENÚ.
- LAS BEBIDAS CONSUMIDAS ANTES Y DESPUÉS DEL MENÚ SERÁN ABONADAS FUERA DEL PRESUPUESTO Y EN EL MOMENTO DEL CONSUMO.
- LOS MENÚS DE GRUPOS CORRESPONDEN PARA COMPARTIR A UN PLATO POR CADA CUATRO PERSONAS Y UN PLATO PRINCIPAL.
- LAS ALERGIAS O INTOLERANCIAS TENDRÁN QUE SER AVISADAS CON UNA SEMANA MÍNIMO DE ANTELACIÓN.
- EL TIEMPO DE ESPERA DE RESERVA ES DE 30 MINUTOS MÁXIMO.
- SE ENTREGARÁ A CUENTA EL 50% DEL TOTAL DEL EVENTO EN EL MOMENTO DE CONFIRMAR LA RESERVA Y EL RESTO, EL DÍA DEL EVENTO.
- CANCELANDO LA RESERVA 7 DÍAS ANTES DEL EVENTO, EL IMPORTE ENTREGANDO A CUENTA NO SERÁ REEMBOLSABLE.
- EL TIEMPO DE SERVICIO DE MENÚ SERÁ COMO MÁXIMO 120 MINUTOS.
- UNA VEZ FINALIZADO EL EVENTO EL ESPACIO RESERVADO PASARÁ A DISPOSICIÓN DEL LOCAL.
- SI DESEAN FACTURA, TENDRÁ QUE COMUNICARLO ANTES DEL EVENTO, FACILITANDO TODOS LOS DATOS.
- LA FACTURA SERÁ EMITIDA UNA VEZ TERMINADO EL EVENTO PARA PODER COORDINAR POSIBLES CAMBIOS.

