



# MENÚS CELEBRACIONES

★ ★ ★  
Sercotel Tudela Bardenas  
Comfort Collection Hotel

Sercotel  
hotels

[www.tudelabardenas.com](http://www.tudelabardenas.com) | 948 410 802 | [hotel@tudelabardenas.com](mailto:hotel@tudelabardenas.com)



## Menú Nº 1

Centros de pimientos de Lodosa asados con humos de leña  
Delicias de la huerta con salsa de ibéricos

.....

Bacalao relleno con patatas y salsa de chipirón

.....

Carrilleras de ibérico glaseadas

.....

Lingotes de toffe con helado de crema catalana

Vinos Tinto Roble y Blanco Chardonnay de Bodegas Alconde  
(botella para 3 personas)

Agua y Café

Precio: 30,00€ + 10 % Iva



## Menú Nº 2

Centros de jamón ibérico

Centros de ensalada de magret con vinagreta de piñones y almendras

Timbal de tomate y pimientos con huevo asado a baja temperatura

.....

Merluza del Cantábrico a la plancha con brocheta crujiente

o

Entrecot de ternera a la plancha con ragout de verduras

o

Cochinillo confitado a baja temperatura

.....

Brownie de chocolate caliente y su helado

Vinos Tinto Roble y Blanco Chardonnay de Bodegas Alconde

(botella para 3 personas)

Agua y Café

Precio 30,00€ + 10 % Iva

\*\* Se facturará el número de personas que se confirmen 48 h. antes.





### Menú Nº 3

Centros de ensalada de magret de pato con vinagreta de  
piñones y almendras  
Verduras braseadas con huevo a baja temperatura y aceite de trufa

.....

Bacalao en tempura con tomate estofado y crema ligera de ajo

.....

Capricho meloso de ternera con ñoquis y matices dulces

.....

“Mindanao” chocolate blanco con mango y crujiente de chocolate  
con su helado cremoso

.....

Vinos Tinto Roble y Blanco Chardonnay de Bodegas Alconde  
(botella para 3 personas)

Agua y Café

Precio 34,00€ + 10% Iva



## Menú Nº 4

Centros de jamón ibérico  
Ensalada de chipirones con habitas y cebolletas  
Milhojas de patata y foie con salsa de Pedro Ximénez

.....

Merluza al horno con tomate confitado, pilpil y virutas crujientes de Ibérico

o

Solomillo a la plancha con brocheta crujiente y salsa de uvas

.....

Pastel mousse tres chocolates y helado de avellana

.....

Vinos Tinto Roble y Blanco Chardonnay de Bodegas Alconde  
(botella para 3 personas)

Agua y Café

Precio 34,00€ + 10 % Iva

\*\* Se facturará el número de personas que se confirmen 48 h. antes.



## Menú Nº 5

Chacinas ibéricas al centro con pan tumaca  
Centros de carpaccio de gambas con melocotón y pistacho  
Cebolletas estofadas al chardonnay con foie

.....

Merluza con vinagreta de hongos y foie

.....

Presa de cerdo ibérico con brocheta de verduras en tempura

.....

Tarta de queso con helado de canela y espuma de frutos rojos

.....

Vinos Tinto Crianza y Blanco Selección de Bodegas Alconde  
(botella para 3 personas)

Agua y Café

Precio 40,00€ + 10 % Iva

\*\* Se facturará el número de personas que se confirmen 48 h. antes.



## Menú Nº 6

Centros de jamón ibérico  
Centros de bacalao marinado con brotes y tomate cassé  
Milhojas de foie, queso y membrillo  
Gambas a la plancha

.....

Kokotxa de bacalao pilpil con hongos y gambas

.....

Solomillo de ajo a la plancha con piruleta dulce y salsa de ciruelas

.....

" Toscano " Chocolate con leche con crema de panacota y helado de leche merengada

Vinos Tinto Crianza y Blanco Selección de Bodegas Alconde  
(botella para 3 personas)

Agua y Café

Precio 50,00€ + 10% Iva

\*\* Se facturará el número de personas que se confirmen 48 h. antes.

Tenemos muchos más platos a su disposición para realizar los cambios que estimen oportunos.  
Puede consultar en: [dirección@tudelabardenas.com](mailto:dirección@tudelabardenas.com) o en el 696491758