

MENUS ESPECIALES

hotel@hotelcoronadecastilla.com T. 947 262 142

MENÚ 1 (37 €)

ENSALADA DE MELON Y PIÑA CON LANGOSTINOS

CODILLO BRASEADO CON GUARNICION



DELICIAS DE SALMON EN SALSA DE ALMENDRAS

TARTA DE TIRAMISÚ CON HELADO

MENÚ 2 (40 €)

Volován de cremoso de morcilla

Timbal de calabacín relleno de gamba

Rollito de sepia en su tinta

Chipirones fritos

ENTRECOT CON GUARNICION DE CHAMPIÑONES



BACALAO AL HORNO CON MUSELINA DE AZAFRAN Y PANADERA

TARTA DE 3 CHOCOLATES

MENÚ 3 (43 €)

LANGOSTINOS A LA PLANCHA (5)

PIMIENTO DE PIQUILLO Y BERENJENA RELLENA DE CARNE Y VERDURITAS

MEDALLONES DE TERNERA A LA SALSA DE PIMIENTA CON GUARNICION

PUDDING DE FRUTAS AL CHOCOLATE

MENÚ 4 (46 €)

CAPRICHOS DEL CORONA

>Langostinos

>Espárragos blancos

>Codorniz escabechada

>Pastel de merluza

>Salmón ahumado

>Pimientos piquillo rellenos de bacalao

>Chipirones a la romana

>Volován de morcilla

>Botones de champiñón con gamba

DELICIAS DE SOLOMILLO IBERICO CON GUARNICION



DORADA AL HORNO CON PATATA PANADERA

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO

Bebidas Incluidas: Vino Tinto Rioja Crianza (1 bot. cada 4 pers.), Vino Blanco Rueda (1 bot. cada 6 pers.), Vino Rosado Ribera (1 bot. cada 6 pers.), agua mineral, café, copa de cava y chupito.

Cualquier otra consumición que se solicite, se facturará adicionalmente.

El hotel asume una variación de hasta 3 comensales sobre lo reservado.

MENUS ESPECIALES

hotel@hotelcoronadecastilla.com T. 947 262 142

MENÚ 5 (47 €)

(Típico Burgalés)

PINCHOS DE CHORIZO Y MORCILLA

SOPA CASTELLANA

LECHAZO ASADO AL ESTILO DE BURGOS, CON ENSALADA

QUESO FRESCO CON MIEL

MENÚ 6 (49 €)

SELECCION DE AHUMADOS

RODABALLO AL HORNO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y VERDURITAS

CARRILLERA DE CERDO EN SU JUGO

TARTA DE QUESO CON HELADO EN SU TULIPA

MENÚ 7 (51 €)

ENSALADA DE GULAS Y GAMBAS

BROCHETA DE MERLUZA Y LANGOSTINOS

SORBETE DE FRAMBUESA AL CAVA

ESCALOPINES DE SOLOMILLO CON GRATEN DE PATATAS

TARTA DE HOJALDRE CON HELADO SOBRE TULIPA

MENÚ 8 (52 €)

CARPACCIO DE BUEY CON QUESO PARMESANO

LOMOS DE MERLUZA CON GUARNICION DE PATATA PANADERA

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA CON VERDURAS ASADAS

PROFITEROLES DE CHOCOLATE

Bebidas Incluidas: Vino Tinto Rioja Crianza (1 bot. cada 4 pers.), Vino Blanco Rueda (1 bot. cada 6 pers.), Vino Rosado Ribera (1 bot. cada 6 pers.), agua mineral, café, copa de cava y chupito.

Cualquier otra consumición que se solicite, se facturará adicionalmente.

El hotel asume una variación de hasta 3 comensales sobre lo reservado.

MENUS ESPECIALES

hotel@hotelcoronadecastilla.com T. 947 262 142

MENÚ 9 (54 €)

CREMA DE MARISCO

LOMOS DE MERLUZA RELLENOS DE SETAS Y GAMBAS

SORBETE DE LIMON AL CAVA

PRESA IBERICA CON SALSA AGRIDULCE Y CREMA DE PATATA

TULIPA DE HELADO CON CRUJIENTES DE CHOCOLATE

MENÚ 10 (60 €)

PASTEL DE TXANGURRO CON ESPARRAGOS TRIGUEROS

LOMO DE MERLUZA CON MUSELINA DE AZAFRAN

SORBETE DE MANDARINA AL CAVA

TRONCO DE SOLOMILLO CON GRATEN DE PATATAS

BOCADITOS DE NATA CON CHOCOLATE

HOTEL - RESTAURANTE



Bebidas Incluidas: Vino Tinto Rioja Crianza (1 bot. cada 4 pers.), Vino Blanco Rueda (1 bot. cada 6 pers.), Vino Rosado Ribera (1 bot. cada 6 pers.), agua mineral, café, copa de cava y chupito.

Cualquier otra consumición que se solicite, se facturará adicionalmente.

El hotel asume una variación de hasta 3 comensales sobre lo reservado.