



HOTEL COLÓN

\*\*\*

## Almuerzos de trabajo I

### Menú 1

- \*Ensalada de mozzarella y jamón de pato con vinagreta de verduritas frescas
- \*Corvina con patatas confitadas al romero
- Sorbete de mango con frutos rojos

### Menú 2

- Crema de calabaza a la vainilla con salteado de calamar y butifarra negra
- \*Solomillo Ibérico con patatas asadas al vino tinto
- Espuma de crema catalana

### Menú 3

- Raviolis de carne con tomates frescos al pesto
- Lomo de bacalao "a la llauna" con salteado de pochas
- Piña caramelizada con sabañón de vainilla

### Menú 4

- Sopa de pescados al perfume de anís estrellado
- \*Pollo de payés con gambas y setas
- Peras al vino tinto con helado de canela fresca

### Menú 5

- "Esqueixada" de bacalao con tomates confitados y emulsión de olivas negras
- Confit de pato con manzanas caramelizadas al moscatel
- Pastel de trufa con crema inglesa

### Menú 6

- Crema de coliflor con gambas y panceta especiada
- Salmón asado con salteado de espárragos tiernos y rúcula
- Sorbete de menta fresca con sopita de frutos rojos

**\*Precio por persona: 40€ (7% IVA incluido)**

**Agua mineral, vino y café incluidos**



HOTEL COLÓN

\*\*\*

## Almuerzos de trabajo II

### Menú 1

\*Xatonada

\*Lomo de merluza asada con pisto de verduras y olivas negras  
Mousse de chocolate y frambuesas

### Menú 2

\*Gnoquis al parmesano con gambas y cítricos

\*Dorada salvaje con cebollitas y setas

Flan de almendras garrapiñadas

### Menú 3

\*Ensalada de langostinos con aguacate y cítricos

\*Pierna de cordero con pastel de escalivada y butifarra negra

Mouse de tiramisú

### Menú 4

\*Canelones de rustido con sabañón de trufa

\*Magret de pato agridulce con patatas al tomillo fresco

Sorbete de mandarinas de Soller

### Menú 5

\*Ensalada de judías con setas de temporada al vinagre de jerez

\*Entrecôte de buey con verduritas de temporada

Taten de manzana

### Menú 6

Bullabesa de mariscos al estragón

Colita de rape con alcachofas y almejas

Minestrone de frutas con sorbete de limón

**\*Precio por persona: 46€ (7% IVA incluido)**

**Agua mineral, vino y café incluidos**



HOTEL COLÓN

\*\*\*

## Almuerzos de trabajo III

### Menú 1

Vichyssoise de cigalas con escalibada catalana

\*Lomo de ciervo con taten de manzanas asadas en su jugo

Hojaldre de frutas con salsa inglesa de miel

### Menú 2

Sopa de peras al caliu con foie caliente y café

\*Lomo de atún de almadraba con verduritas frescas

Crème brulée

### Menú 3

Ensalada de langostinos y judías con jamón ibérico y mostaza

\*Carre de cordero confitado con membrillo y ajetes tiernos

Salteado de piña al ron con espuma de turrón

### Menú 4

\*Ensalada de pulpo con patatas al pimentón de la Vera

Rodaballo confitado al Jabugo con polenta crujiente

Mouse de yogur y mango

### Menú 5

Cazuelita de guisantes con langostinos y ceps

\*Solomillo de buey con civet de setas y castañas

Coulant de chocolate

### Menú 6

\*Sopa de melón de Cantaloup con ostras al balsámico

Suquet de rape con almejas frescas

Sorbete de manzanas verdes

**\*Precio por persona: 54€ (7% IVA incluido)**

**Agua mineral, vino y café incluidos**