

## Entrantes



*Espárragos blancos templados con foie y aceite de trufa.*

*Ensalada de pimientos de piquillo confitados con queso idiazábal y jamón de pato.*

*Raviolis de mozzarella y espinacas con salsa de salmón.*

*Ensalada de bacalao ahumado y mango con vinagreta de olivas.*

*Sopa de tomate al cilantro con berberechos.*

*Ensalada de endivias y apio rellenos de queso, pasas y nueces.*

*Habitas salteadas con almejas y gambas.*

*Alcachofa rellena de pollo al curry.*

*Coca de escalibada con queso de cabra y cecina.*

*Hojaldre de espárragos verdes con salsa holandesa.*

*Ajo blanco con sardina ahumada, frambuesas y manzana verde.*

*Timbal de pulpo, patata y tomate con alioli de azafrán.*

*Arroz al horno con marisco.*

**Nota:** Elegir un primero. Después elegir un segundo que será el que defina el precio.  
Elegir un postre. Pan, agua y vino incluido.

Hotel Amura Alcobendas 4\*

Avenida Valdelaparra 2 | 28100 | Alcobendas | Madrid

+34 91 787 45 45 | [www.hotelamura.com](http://www.hotelamura.com) | [eventos@hotelamura.com](mailto:eventos@hotelamura.com)



*Siempre atentos a usted*

# Platos principales



10% IVA no incluido

## Segundos Grupo A

- Hamburguesa de buey rellena de queso y jamón ibérico con salsa de foie.
- Brocheta de pollo y langostinos con salsa de cacahuètes y coco.
- Secreto ibérico a la parrilla con salsa hoisin de fresas.
- Merluza confitada con veloute de hierbas aromáticas.
- Salmon relleno de setas con salsa de sidra y gambas.
- Bacalao al horno sobre espinacas a la crema con compota de tomate.

29, 50 €

## Segundos Grupo B

- Entrecot de buey a la parrilla con salsa de cebolla caramelizada y queso.
- Solomillo ibérico relleno de queso de Mahón y salsa manzana.
- Lomo de cordero relleno de frutos secos y setas.
- Rodaballo con salsa de carabineros.
- Lomo de lubina en salsa de cítricos y eneldo.
- Dorada asada al vermut con encurtidos.

35, 50 €

## Segundos Grupo C

- Pastel de pato, foie-gras y manzana con salsa de Pedro Ximenez.
- Solomillo de buey a la parrilla con salsa de boletus.
- Costillar de cordero asado a la miel y romero.
- Besugo asado con escabeche de verduras.
- Filetes de lenguado, tomate seco, aceitunas y albahaca.
- Caldereta de rape y bogavante.

39, 50 €

Hotel Amura Alcobendas 4\*

Avenida Valdelaparra 2 | 28100 | Alcobendas | Madrid

+34 91 787 45 45 | [www.hotelamura.com](http://www.hotelamura.com) | [eventos@hotelamura.com](mailto:eventos@hotelamura.com)



*Siempre atentos a usted*



## Postres

- *Ensalada de frutas con helado de yogur.*
- *Tarta de zanahoria y chocolate blanco con helado de avellanas.*
- *Sorbete de mango al Oporto.*
- *Melocotones al vino tinto con helado de vainilla.*
- *Crema de yogur con frutos del bosque.*
- *Tarta de chocolate con helado de frambuesas.*
- *Milhojas de crema de vainilla y nata.*
- *Natillas de coco con piña caramelizada.*
- *Sorbete de moras y sidra.*
- *Batido de fresas a la vainilla.*

**Nota:** Elegir un primero. Después elegir un segundo que será el que defina el precio.  
Elegir un postre. Pan, agua y vino incluido.

Hotel Amura Alcobendas 4\*

Avenida Valdelaparra 2 | 28100 | Alcobendas | Madrid

+34 91 787 45 45 | [www.hotelamura.com](http://www.hotelamura.com) | [eventos@hotelamura.com](mailto:eventos@hotelamura.com)



*Siempre atentos a usted*