



INSOTEL
FENICIA PRESTIGE
THALASSO SPA



Celébralo con nosotros!!!

APERITIVO Nº 1

16€ por persona

(Duración 40 minutos)
7% IVA incluido en los precios

Canapés de jamón york, paté, queso
Mini chapatas variadas
Volavant de confit de pato y puerros
Pincho de tortilla española
Dátiles con bacon
Calamares en tempura
Croquetas de ceps y foie
Buñuelos de bacalao
Frutos secos

Cava, Vermouth, fino, cerveza, refrescos



APERITIVO Nº 2

23€ por personas

(Duración 40 minutos)
7% IVA incluido en los precios

Canapé de foie y compota de higos
Mini-chapatas variadas
pincho de tortilla española
Jamón ibérico con tostada y aceite oliva
Volavant de confit de pato y puerros
Tartaleta de salmón y queso cremoso
Chupito de gazpacho
Cucharita de queso brie frito con mermelada de moras silvestres
Croquetas de poularda e ibérico
Brocheta de calamar con nube de arroz
Frutos secos

Cava, Vermouth, fino, cerveza, refrescos



APERITIVO Nº 3

36 € por persona

(Duración 90 minutos)
7% IVA incluido en los precios

Canapé de paté
Mini chapatas variadas
Jamón ibérico con tostada y aceite oliva
Volavant de confit de pato y puerros
Tartaleta de salmón y queso cremoso
Chupito de gazpacho
Cucharita de queso brie frito
con mermelada de moras silvestres
Croquetas de ceps y foie
Brocheta de calamar con nube de arroz
Frutos Secos
Tartaletas de crema inglesa con frutas frescas
Tarta de queso con mermelada de fresa
Bizcocho de zanahoria y coco
Trufas

Cava, Vermouth, fino, cerveza, refrescos



APERITIVO Nº 4

41 € por personas

(Duración 90 minutos)
7% IVA incluido en los precios



Jamón Ibérico con Tostada y Aceite Oliva
Mini Chapatas Variadas
Volavant de Confit de Pato y Puerros
Tartar de Atún a la Mostaza de Dijon y Guacamole
Blinis de Salmón Noruego con Queso Cremoso
Canapé de Foie y Compota de Higos
Chupito de Gazpacho
Croquetas de Poularda e Ibérico
Brocheta de Calamar con Nube de Arroz
Muslitos de Codorniz en Camisa de Sésamo
Tempura de Gamba con Mermelada de Cebolla
Frutos Secos
Tartaletas de Crema Inglesa con Frutas Frescas
Tarta de Queso con Mermelada de Fresa
Bizcocho de Zanahoria y Coco
Trufas

Cava, Vermouth, fino, cerveza, refrescos



Menús Classic

48 € por persona

Duración aproximada 120 minutos
7% IVA incluido en los precios
Incluye paquete de bebidas básico.

Menú nº 2

*Ensalada Templada de Bacalao, mezclum de lechugas
con Pimientos Rojos y Berenjena Asados*

*Lomo de Cordero Asado
con Miel y Chutney de Manzana*

Panna-Cotta con Salsa de Fresas

Menú nº 4

*Ensalada de Espárragos Verdes y Salmón
con Vinagreta de Mostaza*

*Suprema de Poularda Rellena de Espinacas y Pasas
con Salsa de Queso Mahonés Trufado*

*Flan de chocolate
con salsa de chocolate blanco y fresas*

Menú nº 1

*Lasaña de espinacas
con Queso de Cabra y Jamón Ibérico*

*Escalopines de Solomillo de Cerdo a la Mostaza de
Dijon con Pastel de Patata y Bacon*

*Tarta Fina de Manzana
con Helado de Leche Merengada*

Menú nº 3

*Pimientos del piquillo rellenos de frutos de mar
con salsa de champiñones*

*Meloso de Carrillera de Ternera
con confitura de Zanahoria a la Vainilla de Tahiti*

*Tarta de Yogurt
con Geleé de miel y Pimienta de Schezuán*

Menú nº 5

*Bullabesa de pescados y mariscos
de nuestras costas con patatas majadas*

*Lomo de Buey a la Pimienta Negra
con Parmentier de Boniato y Polenta Frita*

*Mousse de chocolate negro
con tallarines de coco a la vainilla*



Menús Gourmet

58 € por persona

Duración aproximada 150 minutos
7% IVA incluido en los precios

Menú nº 1

Lomo de Bacalao Confitado en Aceíte
Ahumado con Coulis de Ajo y Pil Pil de su
Gelatina

Solomillo de Cerdo a la Mostaza de Dijon con
Pastel de Patata y Bacon

Biscuit helado de almendras
con salsa de chocolate

Menú nº 2

Salmon Poche
con Salsa de Pimenta Rosa y Brócoli saltado

Lomo de Cordero Asado
con Miel y Chutney de Manzana

Crepes de Banana, Nueces y Crema de
Chocolate con Fresas a la Pimienta

Menú nº 3

Merluza del Pincho Gratinada
con Alioli de Mango y Milhojas de Patata

Entrecot de Buey
con Salsa bordalesa y Patata Panadera

Brownie con Helado de Menta
y Salsa de Chocolate Caliente



Menú nº 1

*Ensalada de Espárragos Verdes y Salmón
con Vinagreta de Mostaza*

*Dorada Braseada con Muselina de Patata
y Verduras de Temporada*

*Entrecot de Buey con Salsa de Ajos
Confitados y Patata Panadera*

*Biscuit helado de almendras
con salsa de chocolate*

Menús de Gala

Desde 70 € por persona

Duración aproximada 180 minutos

7% IVA incluido en los precios

Menú Gala nº 3 son 75 € por persona.

Menú nº 2

*Pimientos del piquillo rellenos de frutos de mar
con salsa de champiñones*

*Merluza del Pincho Gratinada
con Alioli de Mango y Milhojas de Patata*

*Lomo de Cordero Asado
con Miel y Chutney de Manzana*

*Panna - Cotta
con Salsa de Fresas y frutos del bosque*

Menú nº 3

*Bullabesa de pescados y mariscos de
nuestras costas con patatas majadas*

*Suprema de Lubina con Salsa de Puerros
y Espuma de Parmesano*

*Medallón de ternera lechal a las dos mostazas
con patatas y tomatitos asados al romero*

*Tarta de Yogurt con Geleé de miel
y Pimienta de Schezuán*

Menú Infantil

Pizza margarita
Macarrones con tomate
Raviolis rellenos de carne con salsa aurora
Escalope vienesa con patatas fritas
Hamburguesa de la casa
Pechuga de pollo rebozado con patatas
Selección de helados
Flan de huevo al caramelo
Fresas con nata

Paquetes de bebidas

Básico (incluido en todos los menús)

Vino Blanco Fray Germán (D.O. Rueda)
Vino Tinto Solar Viejo Cza (D.O. Rioja)
Agua Mineral y Cafés

Premium (suplemento 5 € por persona sobre el precio del menú)

Vino Blanco Viña Sol (D.O. Penedés)
Vino Tinto Más de Subirá (D.O. Priorat)
Agua Mineral y Cafés

Excellence (suplemento 10 € por persona sobre el precio del menú)

Vino Blanco Vionta "Albariño" (D.O. Rias Baixas)
Vino Tinto Solar Viejo Reserva (D.O. Rioja)
Segura Viudas Brut Vintage (D.O. Cava)
Agua Mineral y Cafés

Servicios adicionales

- Prueba de menú gratuita para dos personas y decoración floral en mesa modelo estándar incluida para celebraciones de más de 60 comensales.
- Menú infantil 3 platos a elegir 35 € más surtido de refrescos.
- Carro con licores 3 € por persona.
- Barra Libre en Bar Bes.
 - 1 hora 14€
 - 2 horas 20€
 - 3 horas 24€
- 7% de IVA incluido en los precios.
- **Forma de pago:** 500€ en concepto de reserva, resto al finalizar la celebración.
- Tenemos a su disposición menús para vegetarianos y celíacos.