



PALACIO
DE ESQUILEO



Menús Reuniones

Reuniones

Eventos

Bodas

Hotel

Todos nuestros menús pueden adaptarse a cualquier intolerancia , alergia o método alimenticio

Eventos celebrados en finde semana los precios se incrementarán 5€ / menú /persona.

Salmorejo Cordobés con Puntas de Jamón
Consomé al Jerez
Ensalada Tibia de Gulas y Gambas con Jugo de Naranja
Risotto de Trigueros, Setas y Parmesano
Crema de Calabaza con Dados Confitados al Aroma de Canela
Wok Verduras con Salsa de Soja

Salmón Noruego con Salsa de Albahaca y Vino Blanco
Solomillo de Cerdo con Chips de Yuca y Reducción de Ribera del Duero
Pechuga de Pollo con Salsa de Curry
Huevos Trufados con Patata Paja y Virutas de Jamón Ibérico
Burritos Mexicanos
Secreto de Cerdo con Patatas al Horno

Postre de la Casa

El precio de los menús es de 25,00 €/ persona

Ensalada Tabulé con Cús Cús
Parrillada de Verduras al Carbón
Pasta Frutti di Mare
Sopa Castellana con Huevo Escalfado
Pimientos Rellenos Caseros de Bacalao con Salsa de Chipirones
Ensalada de Quinoa

Lomo (alta maduración) de Rubia Gallega con Guarnición
(individual o para compartir según mercado)
Atún Rojo (Tataki) con Salsa de Tomate, Soja y Sésamo
Carrillera de Ibérico con Puré de Ciruela y Vainilla
Calamar a la Plancha con Mayonesa Verde
Lomo de Merluza con Salsa de Cítricos y Musgo de Mar

Postre de la Casa

El precio de los menús es de 35,00 €/ persona

1 Almuerzos en mesa_

2



Incluye pan, agua, café y Vino Tinto o Vino Blanco
(Servicio máximo de 1:30 hora)

Elección de un mismo primero y un mismo segundo plato para la totalidad del

3

APERITIVO PREVIO EN BARRA

Ensalada de Perdiz Escabechada con Frutos Rojos
Láminas de Mi Cuit con Salsa de Piña y Aroma de Romero
Hojaldre Relleno de Hongos y Foie con Mermelada Casera
Ensalada de Pimientos Braseados, Mango y Naranja

Taco de Bacalao con Salsa de Tomate Dulce y Manzana
Solomillo de Vaca de Rubia Gallega con Guarnición
Chuletillas de Cordero Lechal de Segovia con Guarnición
Lomo de Lubina con Salsa de Setas de Temporada

Postre de la Casa

El precio de los menús es de 38,00 €/ persona

*Los menús incluyen pan, agua, vino tinto y blanco
Elección de un mismo primero y un mismo segundo plato para la totalidad del grupo*

Menú

Para compartir:

Entrantes para compartir: (elección de 3 de ellos)

Parillada de Verduras al Carbón
Calamares a la Andaluza con Rayadura de Lima
Pan Bao de Langostinos con Curry
Croquetas Caseras
Tablas de Quesos Variados
Lomo de la Olla
Chorizo de la Olla
Selección de Ibéricos
Pan Bao con Carne Mechada y Cebolla Encurtida
Ensaladas de Pimiento a la Brasa con Mango

Segundos Platos individuales: (mismo segundo plato para la totalidad del grupo)

Lomo de Rubia Gallega con Guarnición
Lomo de Merluza con Salsa de Cítricos y Musgo de Mar
Bacalao Confitado con Salsa de Tomate y Manzana
Carrillera de Ibérico con Puré de Pasas y Aceite de Vainilla

Postre de la Casa

El precio de los menús es de 38,00 € / persona
Incluye postre del día, pan, agua, café y Vino Tinto o Vino Blanco
(Servicio máximo de 1:30 hora)

Elección de un mismo primero y un mismo segundo plato para la totalidad del grupo

A close-up photograph of several roasted ribs, showing the texture of the meat and the charred edges of the bones. The ribs are arranged diagonally across the frame, with a shallow depth of field that blurs the background.

Menú de Castilla

Ensalada de Judiones de la Granja de San Ildefonso

o

Judiones de la Granja de San Ildefonso (Guiso)

Cochinillo de Segovia Asado Tradicional con Guarnición

o

Asado Tradicional de Cordero Lechal con Guarnición

Ponche Segoviano

El precio de los menús es de 48,00 € / persona
Incluye postre del día, pan, agua, café y Vino Tinto o Vino Blanco
(Servicio máximo de 1:30 hora)

Elección de un mismo primero y un mismo segundo plato para la totalidad del grupo

Menús Finger Food

“para tomar de pie”

Tortillas de Patata y Manzana Confitada
Lomo de la Olla
Chorizo de la Olla
Morcilla de Burgos

Postre de la Casa

El precio de los menús es de 25,00 € / persona

Tablas de Quesos Variados y Guarniciones
Croquetas Caseras
Tacos de Cochinita Pibil
Torreznos Crujientes
Mini Burguer de Buey

Postre de la Casa

El precio de los menús es de 28,00 € / persona

Mini Burguer Rúcula y Tomate Seco
Brocheta de Secreto Ibérico con Salsa Teriyaki
Cazuelita de Risotto de Setas y Verduras
Pimientos Rellenos de Bacalao Caseros
Croquetas Caseras

Postre de la Casa

El precio de los menús es de 30,00 € / persona

1

2

3



4

Cóctel

Aperitivos :

Mini Ensalada de Rúcula con Jamón de Pato y Parmesano
Cucharita de Confitura de Tomate y Perla de Mozzarella
Bocado de Morcilla con Compota de Manzana
Croquetas Caseras
Hummus Casero con Crudités de Verduras

Mesa de Quesos de España:

Cabrales
Tetilla
Torta del Casar
Curado de Oveja
Uvas, miel, membrillo y panes recién horneados

Mesa del Mar:

Tataki de Atún Rojo
Mejillones Gallegos al Vapor
Tablas de Pulpo a la Gallega

Postre de la Casa

El precio de los menús es de 48,00 € / persona
Incluye postre del día, pan, agua, café y Vino Tinto o Vino Blanco
(Servicio máximo de 1:30 hora)