

PALACIO DE
figueroa

by
el Monje

CASINO DE SALAMANCA

NAVIDAD'2024

MENÚS

El Monje

RESTAURANTE



Hablar de Casino de Salamanca es hablar de Salamanca, de la ciudad sabia, del diálogo culto no siempre sosegado. Es hablar de “una tertulia crecida y brillante”, en palabras de Valentín de Foronda.

Por este patio neorrenacentista han pasado escritores, académicos, políticos, Funcionarios... y entre los muros del Palacio de Figueroa se han desarrollado algunos de los capítulos más relevantes de nuestra historia local.

No es casual, pues, que desde hace décadas su patio de 20 columnas haya sido el escenario escogido por miles de salmantinos para celebrar los momentos más especiales de sus vidas.

MENÚ UNO

Aperitivo del chef

Entrante

Arroz meloso con cortes ibéricos y alioli de kimchi

Pescado

Merluza asada con jugo de carabineros y verduritas al dente

Carne

Carrilleras con salsa de Oporto y cremoso de boniato

Postre

Tarta de queso con caramelo salado y speculoos

Café y dulces navideños

Bodega

Oinoz Verdejo, D.O. Rueda

Melior de Matarromera Cosecha, D.O. Ribera del Duero

Vía de la Plata Brut Nature, D.O. Cava

37€/comensal



MENÚ DOS

Aperitivo del chef

Entrante

Terrina de pescado de roca con pan crujiente de jengibre

Pescado

Bacalao al pilpil y piquillo confitado

Carne

Pintada rellena de foie y pasas, con salsa de arándanos

Postre

Torrija cremosa de yema tostada y helado de lima

Café y dulces navideños

Bodega

Oinoz Verdejo, D.O. Rueda

Melior de Matarromera Cosecha, D.O. Ribera del Duero

Vía de la Plata Brut Nature, D.O. Cava

42€/comensal



MENÚ TRES

Aperitivo del chef

Entrante

Jugo de hongos con castañas marrón glacé

Pescado

Corvina con alcachofas y consomé de ibéricos

Carne

Taco lechal semidulce con patatas asadas

Postre

Tatín de pera con sirope de arce

Café y dulces navideños

Bodega

Oinoz Verdejo, D.O. Rueda

Melior de Matarromera Cosecha, D.O. Ribera del Duero

Vía de la Plata Brut Nature, D.O. Cava

52€/comensal



MENÚ VEGANO

Aperitivo del chef

Entrante

Trigueros con salsa de ajos tostados

Primero

Pastel de legumbre con salsa romescu

Segundo

Hojaldre de seitán con guindas

Postre

Mouse de chocolate belga con guirlache de almendras

Café y dulces navideños

Bodega

Oinoz Verdejo, D.O. Rueda

Melior de Matarromera Cosecha, D.O. Ribera del Duero

Vía de la Plata Brut Nature, D.O. Cava

40€/comensal



Alarga tu celebración



Barra libre con DJ

Barra libre 2 horas

20€ por comensal (mínimo 75 pax)

Barra libre 3 horas

30€ por comensal (mínimo 75 pax)

Suplemento DJ

+ 250€ (barra libre 2 horas)

+ 350€ (barra libre 3 horas)

Horarios barra libre

Hasta las 20:00 en servicios de comida

Hasta las 04:00 en servicios de cena

IVA incluido. Obligatorio suplemento de DJ al contratar la barra libre

PALACIO DE
figueroa
by
el Monje
CASINO DE SALAMANCA



Contratación:
comercial@palaciodefigueroa.com | 923 262 296 (ext. 3)

palaciodefigueroa.com

El Monje

RESTAURANTE

Aviso:

Este dossier tiene exclusivamente carácter informativo, por lo que no supone ninguna relación comercial entre su poseedor y Hotel Hospes Palacio de San Esteban. La información contenida en él es válida salvo error tipográfico.