



# HOTEL BALNEARIO VALLE DEL JERTE



**BUSSINES & EVENTS**

## EMPRESAS

**HOTEL BALNEARIO VALLE DEL JERTE**



**HAZ CLICK EN  ,REGÍSTRATE  
Y DESCÁRGATE LA CARPETA DE EMPRESAS COMPLETA**

# Menús

Te presentamos nuestra selección...

*Hotel Balneario Valle del Jerte \*\*\*\**

## MENÚ 1

...para picar...

Surtido de Ibéricos

Torta del Casar Gratinada  
...del mar...

Milhojas de Lubina con Salsa de Champiñón rellena de

Ibéricos  
...del campo...

Confit de Pularda en Salsa de Corinto y Canela, con Verduritas

Salteadas  
...dulces...

Tarta de Celebración

**Precio 28 €**

## MENÚ 2

...para picar...

Surtido de Ibéricos

Torta del Casar Gratinada

Ensalada Templada de Pularda  
...del mar...

Lomo de Merluza en Salsa de Boletus

Y Mariposa de Langostinos con Sésamo Negro  
...del campo...

Pluma rellena de Parmentier al Romero  
y Piquillos guarnecidos con Verduras de Temporada  
...dulces...

Tarta de Celebración

**Precio 30 €**

## MENÚ 3

...para picar...

Pudding de Merluza con Marisco y

Espárragos Trigueros

Pimientos de Piquillo rellenos de Chipirón

en sus dos Salsas

Torta del Casar Gratinada  
...del mar...

Escalopes de Salmon con Salsa de Azafrán

y Tomatitos Confitados  
...del campo...

Cochinillo Confitado al Estilo Tradicional

con Patatas Panaderas  
...dulces...

Tarta de Celebración  
**Precio 35 €**

## MENÚ 4

...para picar...

Muselina de Pato con Salsa de Frutos del Bosque

Ensalada de Queso de Cabra con Anchoas

y Vinagreta de Tomate

Revuelto de Boletus en Timbal de Jamón Ibérico  
...del mar...

Merluza rellena de Marisco estofada

en Pisto Extremeño  
...del campo...

Medallones de solomillo Ibérico

al Pedro Ximénez con Pastel de Patata  
...dulces...

Tarta de Celebración  
**Precio 37 €**

## MENÚ 6

...para picar...

Ensalada de Piquillos y Dados de Tomate con Ventrisca de Bonito y Vinagreta Suave de Ajo

Espárragos Blancos con Salmón Ahumado gratinados con Tortita del Casar

Risotto de Mariscos y Jamón Ibérico  
...del mar...

Lomo de Bacalao Confitado con Salsa de Hongos  
...del campo...

Taco de Solomillo de Ternera con Salsa de Foie

y Champiñones Rellenos  
...dulces...

Tarta de Celebración  
**Precio 48€**

## MENÚ 5

...para picar...

Ensalada de Endivias y Pintada

con Vinagreta de Roquefort

Cocktail Templado de Espárragos Verdes y

Blancos con Langostinos

Cazuelita de Almejas a la Marinera  
...del mar...

Rape en Salsa Verde con Almejas y Gambas  
...del campo...

Magret de Pato a la Naranja  
...dulces...

Tarta de Celebración  
**Precio 42€**



**Precios con IVA incluido**

# Menús

Haz un menú a tu medida...

*Hotel Balneario Valle del Jerte \*\*\*\**

## ENSALADAS

Ensalada Templada de Pularda. (C)

Ensalada de Queso de Cabra con Anchoas y Reducción de Vinagre de Tomate. (C)

Ensalada de Endibias y Pintada con Vinagreta de Roquefort. (C)

Ensalada de Piquillos y Dados de Tomate con Ventresca de Bonito y Vinagreta Suave de Ajo. (C)

Ensalada de Frutas y Colitas de Langostino con Salsa Chantilly y Glacé de Balsámico. (I)

Ensalada de Bogavante con Salteado de Boletus, Gambas y Cebolla Caramelizada con Vinagreta de Soja. (I)

Ensalada de Perdiz Escabechada, Verduritas, Foie y Vinagreta de Frambuesa. (C)

Ensalada de Milhojas de Salmón Ahumado con Tártara de Langostinos y Base de Tomate con Albahaca y Vinagreta de Mostaza Francesa Suave. (C)

Ensalada de Delicias de Pato con Vinagreta de Fruta y Perlas de Naranja. (I)

Ensalada Hurdana. ©

## ENTRANTES FRÍOS

Pudding de Puerros, Gambas y Cabraroca con Salsa Ali-Oli. (C)

Gazpacho de Espárragos del Campo Arañuelo con Virutas de Jamón Ibérico. (I)

Mouse de Oca con Coulis Agridulce de Cereza. (C)

Surtido de Ibéricos. (C)

Surtido de Quesos Extremeños. (C)

Jamón Ibérico de Bellota. (C)

Pudding de Merluza con Gambas, Cangrejo y Espárragos Trigueros. (C)

Muselina de Pato con Salsa de Frutos del Bosque. (C)

Ajo Blanco de la Tierra. (I)

## ENTRANTES CALIENTES

Torta del Casar Gratinada al Pimentón de la Vera. (C)

Pimientos del Piquillo Rellenos de Chipirón en sus Dos Salsas. (C)

Cazuelita de Almejas a la Marinera. (C)

Cóctel Templado de Espárragos Verdes y Blancos con Langostinos. (C)

Revuelto de Boletus con Timbal de Jamón Ibérico. (C)

Espárragos Blancos con Salmón Ahumado, Gratinados con Tortita del Casar. (C)

Risotto de Mariscos con Jamón Ibérico. (C)

Crema de Nécoras Guarnecida con Picada de Mariscos. (I)

Vol Au Vent Relleno de Mariscos y Queso de los Ibóres al Gratén con Salsa Americana. (I)

(C)- Entrante a Compartir. 1 plato para cada 4 personas.

(I)- Entrante Individual. 1 plato para cada persona.



# Menús

Haz un menú a tu medida...

*Hotel Balneario Valle del Jerte \*\*\*\**



SELECCIÓN DE

## PESCADOS

- Lomo de Merluza Rellena de Gambas y Cangrejo, Estofada en Pisto Extremeño.
- Merluza en Salsa de Boletus y Mariposa de Langostinos con Sésamo Negro.
- Suprema de Merluza en Salsa de Espárragos y Azafrán con Colitas de Langostinos.
- Escalopes de Salmón con Salsa de Azafrán y Tomatitos Confitados.
- Salmón Relleno de Mariscos Estofados en Salsa de Puerros, Calabacín y Gambas.
- Rape en Salsa Verde con Almejas y Gambas.
- Brocheta de Rape, Langostino y Champiñón con Salsa Romesco y Verduras Asadas.
- Taco de Rape con Migas Extremeñas Sobre Jugo de Choricero.
- Lomos de Bacalao Confitado con Salsa de Hongos y Atadillo de Verduras.
- Lomo de Bacalao sobre Crema de Puerros y Almendras con Salsa de Espinacas.
- Suprema de Bacalao con Colitas de Gambas y Almejas en Salsa Verde.
- Lomo de Dorada a la Bilbaina con Pastel Salado de Verduritas.
- Zarzuela de Pescado y Mariscos (Merluza, Rape, Gambas y Mejillones).
- Lomo de Rodaballo Encebollado con Taquitos de jamón Y Alcachofas Baby.
- Milhojas de Lubina Rellena de Jamón Ibérico en Salsa Fina de Champiñón y Saquitos de Verdura en Tempura.
- Salteado Templado de Pulpo con Verduritas y Mezclum al Aceite de Pimentón de la Vera.

SELECCIÓN DE

## CARNES

- Confit de Pularda en Salsa de Pasas de Corinto y Canela, con Verduritas Salteadas.
- Magret de Pato a la Naranja con Verdurita en Tempura.
- Confit de Pato con Salsa de Frutos del Bosque sobre Compota de Manzana y Patatas Risoladas.
- Pluma Rellena de Manzana Caramelizada, Piquillo, Parmentier de Romero con Verduras de Temporada a la Plancha.
- Cochinillo Confitado al Estilo Tradicional con Patatas Panaderas.
- Medallones de Solomillo Ibérico al Pedro Ximénez con Pastel de Patata.
- Solomillo de Ibérico Asado con Salsa de Miel de las Hurdes acompañado de Salteado de Verduritas.
- Medallón de Solomillo de Ternera con Salsa de Foie y Champiñones Rellenos de Duxelle de Jamón.
- Medallón de Solomillo de Ternera Relleno de Foie en Salsa de Oporto Guarnecido con Gratén de Patatas.
- Solomillo de Ternera Asado con Salsa de Pimienta Guarnecido con Gratén de Patatas.
- Carrilleras de Ternera Estofadas al Vino Tinto sobre Parmentier Suave y Chalotas Confitadas.
- Entrecot de Ternera a la Plancha con Salsa de Queso Suave Guarnecido con Gratén de Patatas y Pimientos de Padrón.
- Entrecot de Ternera Retinta con Trigueros Albardados de Jamón, Pimiento Dulce y Queso Parmesano.
- Taco de Chuletón de Buey a la Parrilla con Zorongollo Extremeño y Patatas al Montón.
- Paletilla de Cabrito Asado al Romero con Patatas Panaderas.
- Cubo de Pierna de Cordero Relleno de Confitura de Higos y Torta del Casar con Costra Agridulce y Zanahorias Baby.



# Menús

Haz un menú a tu medida...

*Hotel Balneario Valle del Jerte \*\*\*\**

## TARTAS

- Tarta de San Marcos.
- Tarta de San Marcos con Frutas.
- Tarta de Tiramisú.
- Tarta Selva Negra.
- Tarta de Hojaldre con Frutos del Bosque.
- Tarta de Hojaldre con Almendras.

## SORBETES

- Sorbetes
- Sorbete de Mango.
- Sorbete de Limón al Cava.
- Sorbete de Amaretto.
- Sorbete de Yogur.
- Sorbete de Chocolate.
- Sorbete de Frambuesa.
- Sorbete de Mandarina.
- Sorbete de Fruta de la Pasión.

## POSTRES ESPECIALES

- Esponjoso Relleno de Chocolate Fundente, Praliné de Avellanas y Blanco Cremoso sobre Sopa de Melón.
- Lágrima de Chocolate con Helado de Yogur, Crema de Naranja y Pétalo Rosa de Manzana.
- Bomba de Mouse de Chocolate con Coulis de Frambuesa y Tulipa de Helado.
- Royal de Chocolate Crujiente de Crepe y Almendras Tostadas con Salsa de Tofe y Baileys.
- Mouse de Té, Cremoso de Limón, Chocolate y Bizcocho Bañado en Infusión de Té con Tulipa de Helado.

## VINOS BLANCOS

- Viña Telena Macabeo D.O. Ribera del Guadiana
- Payva Macabeo D.O. Ribera del Guadiana.
- Antonio Barbadillo Tierra de Cadiz
- Pazo Sarantellos D.O. Rias Baixas
- Gran Feudo Chivite D.O. Navarra
- Señorío de Cid D.O. Rueda.
- Lagar de Rey D.O. Rueda

## VINOS TINTOS

- Viña Telena Tempranillo D.O. Ribera del Guadiana
- Payva Crianza D.O. Ribera del Guadiana.
- Protos Joven D.O. Ribera del Duero
- Viña Monty Crianza D.O.C. Rioja
- Martinezlacuesta D.O.C. Rioja
- Gran Colegiata D.O. Toro

## CAVA

- Sierra de Guadalupe Bodegas de Extremadura
- Bonaval Bodegas Lar de Barros
- Chupito y Café



Bebidas incluidas en el precio de los Menús

Todos los menús están acompañados de Vino Blanco, Tinto, Cava, Chupito y Café

(Si deseas otra selección de Bebidas solicita un presupuesto a medida)

# Extras

Un toque diferente para tu evento...

*Hotel Balneario Valle del Jerte \*\*\*\**

## BARRA LIBRE

Este año ponemos a vuestra disposición dos formas de organizar la barra y el baile para que podáis pasar un final de banquete inolvidable.

### **Opción A:**

Servicio de Barra Libre 3 horas bajo presupuesto.

Suplemento de 1 hora bajo presupuesto.

Suplemento de 2 horas bajo presupuesto.

### **Opción B:**

Servicio de Barra por botellas. Se calculará un presupuesto en función de los invitados adultos y las horas establecidas de barra con una serie de botellas que podrán combinarse.

Todos los servicios llevan incluidos camareros y pinchadiscos.

En ambos casos el servicio de Barra durará como máximo 5 horas desde el momento en el que se de por abierta la Barra.

## RECENA

### **Recena Salada**

Hamburguesas de Presa Ibérica, Mini Panecillos Calientes de la Tierra, Bocaditos de Jamón con Tomate, Bocaditos de Queso Manchego

### **Recena Dulce**

Fuente de Chocolate con Frutas Naturales, Bizcocho y Golosinas

## CORTADORES DE JAMÓN

Cabe la posibilidad de completar el Cocktail de Bienvenida con cortadores de jamón. Éstos son profesionales y productores de jamón con lo que la calidad está asegurada.

Un toque elegante para dar la bienvenida a todos vuestros invitados por todo lo alto. Además dará la posibilidad de degustar el producto estrella de la tierra a todos aquellos invitados que vengan de otros lugares.





# HOTEL BALNEARIO VALLE DEL JERTE



**BUSSINES & EVENTS**

**[www.balneariovalledeljerte.com](http://www.balneariovalledeljerte.com)  
[info@balneariovalledeljerte.com](mailto:info@balneariovalledeljerte.com)**

**Tel. 927 633 000  
Crta. N-110 Km 383  
10614 Valdastillas Cáceres**

**GPS: (N) 40 8'5" 30  
(W)5 54'25" 10**