
GALA MENU

vinccihoteles



vinccihoteles.com

VINCCI
EXPERT
MEETINGS & EVENTS

MENÚ 1

GALA MENU

vinccihoteles

ENTRANTES

Tabla de ibéricos y quesos nacionales
Ensaladilla de pulpo crujiente con mayonesa de pimentón
Croquetas de cola de toro
Tartar de tomate con burrata y vinagreta de pesto

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

Corvina de Conil con alboronía de langostinos
Pluma ibérica con cremoso de risotto de trigo

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de yougurt Búlgaro

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino Tinto DO Ribera del Duero
Vino Blanco DO Rueda

60€ por persona

STARTES

Iberian and National Cheese Platter
Crispy Octopus Salad with Paprika Mayonnaise
Oxtail Croquettes
Tomato Tartare with Burrata and Pesto Vinaigrette

MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

Sea bass from Conil with prawn alboronía
Iberian Pork with Creamy Risotto and Wheat

DESSERT

Chocolate coulant with Bulgarian yogurt ice cream

DRINKS

Mineral Water, Soft Drinks, and Beer
Red Wine DO Ribera del Duero
White Wine DO Rueda

60€ per person

MENÚ 2

G A L A M E N U

vinccihoteles

ENTRANTES

Tabla de ibéricos y quesos nacionales

Ensaladilla de pulpo crujiente con mayonesa de pimentón

Croquetas de cola de toro

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

Corvina de Conil con alboronía de langostinos

Chateaubriand con risotto meloso de trigo y verduras de temporada

POSTRE

Tarta de queso con helado de yogur búlgaro

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino Tinto DO Ribera del Duero, Finca Resalso

Vino Blanco DO Rueda, José Pariente

69€ por persona

STARTERS

Iberian and National Cheese Platter

Crispy Octopus Salad with Paprika Mayonnaise

Oxtail Croquettes

MAIN COURSE

Sea bass from Conil with prawn alboronía

Chateaubriand with creamy wheat risotto and seasonal vegetables

DESSERT

Cheesecake with Bulgarian yogurt ice cream

DRINKS

Mineral Water, Soft Drinks, and Beer

Red Wine DO Ribera del Duero, Finca Resalso

White Wine DO Rueda, José Pariente

69€ per person

MENÚ 3

G A L A M E N U

vinccihoteles

ENTRANTES

Tabla de ibéricos y quesos nacionales

Ensaladilla de pulpo crujiente con mayonesa de pimentón

Croquetas de cola de toro

Tartar de atún con vinagreta de yuzu

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

Rodaballo con parmentier cítrica, berberechos y espinacas

Cochinillo a baja temperatura, patatas daphinoise y crema de manteca colorá

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla y nueces de macadamia

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino Tinto DO Ribera del Duero, Finca Resalso

Vino Blanco DO Rueda, José Pariente

79€ por persona

STARTERS

Iberian and National Cheese Platter

Crispy Octopus Salad with Paprika Mayonnaise

Oxtail Croquettes

Tuna tartare with yuzu vinaigrette

MAIN COURSE

Meagre from Conil, Creamy Quinoa Stew, and Green Curry Soup

Slow-cooked suckling pig, dauphinoise potatoes, and red lard cream

DESSERT

Chocolate fondant with vanilla ice cream and macadamia nuts

DRINKS

Mineral Water, Soft Drinks, and Beer

Red Wine DO Ribera del Duero, Finca Resalso

White Wine DO Rueda, José Pariente

79€ per person
