

Dossier Celebraciones

20
26



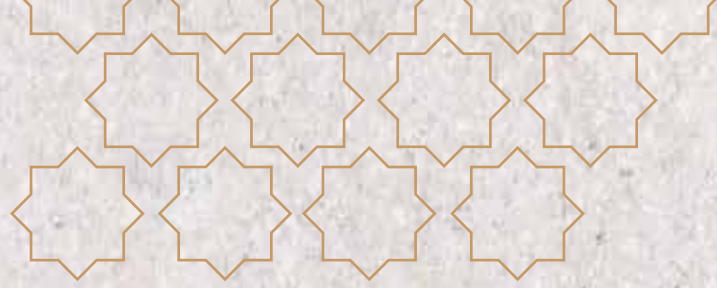
HOTEL RESTAURANTE



EL CRUCE



para PICAR



EMBUTIDOS Y QUESOS

Jamón Iberico con Almendras Fritas y Queso Curado con Uvas
Tabla de Embutidos Ibéricos
Tabla de Quesos Variados

ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

Ensalada Hotel El Cruce (*mezclum, tomate, pollo frito, frutos secos y salsa yogur*)
Ensalada Langostinos con Salsa Rosa
Ensalada de Quesos con Vinagreta de Mango
Ensaladilla Casera de Gambas con Huevo Frito
Ensalada de Brotes con Calabaza asada, Nueces caramelizadas, Burrata y Vinagreta de Eneldo
Tartar de Tomate, Langostinos y Salmorejo
Aguacate relleno de Cangrejo y Cítricos **+ 1,50€**

NUESTRAS CROQUETAS CASERAS

Pollo y Jamón Ibérico
Pulpo y Gambón
Gambas al Pilpil
Croquetas de Miel y Mostaza

PLATOS CALIENTES

Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao
Canelones de Ahumados con Bechamel de Trufa y Gambas
Voladillos de Bacalao
Torpedos de Gambas sobre Salsa Siracha Picante
Mini Mollete de Gambas al Ajillo gratinado con Queso y Alioli





PESCADOS a elegir

Lomo de Bacalao Gratinado al Horno con Alioli de Manzana sobre Tomate Frito

Lomo de Bacalao al Pil Pil

Bacalao con Costra de Almendra sobre Mermelada de Almendra y Crujiente de Salmón

Salmón a la Pimienta Verde de Madagascar

Salmón a la Naranja

Lomo de Merluza Asado en Salsa de Coco, Curry y Pico de Gallo

Lomo de Merluza al Aji Amarillo

Lubina con Setas, Almejas y Jamon Crujiente

Lubina rellena de Pulpo y Langostinos





CARNES a elegir

Churrasco de Cerdo Ibérico a la Crema de Champiñón sobre Tosta de Pan Frito

Carrillada de Cerdo Ibérico al Vino Tinto

Redondos de Solomillo al Ron y Pimienta Rosa

Tronquitos de Solomillo Ibérico en Salsa de Mantequilla de Ajo con crema de Parmesano

Secreto cocinada a Baja Temperatura con Salsa de Soja y Naranja

Secreto a la Parrilla con Salsa de Quesos

SALSAS A ELEGIR PARA LAS CARNES A LA PARRILLA

- Pimienta Verde
- Roquefort
- Pedro Ximénez
- Miel y Mostaza
- Quesos





POSTRE

Tarta a elegir el sabor que más les guste
Cada Postre irá acompañado de Helado

BEBIDA

Bebida Ilimitada durante la comida

**Jarras de Cerveza, Rioja o Ribera del Duero,
Vino Blanco Rueda o Frisante, Refrescos y Agua.**

1/3 Cerveza **(+2€/persona)**

MENÚ infantil 21€/menú

Al Centro

Mix de patatas y Chucherias

Escalope con Patatas y Croquetas

Nugget de Pollo con Patatas y Croquetas

Pizza de York y Nugguet

Burger con Queso y Patatas

Alitas de Pollo Crujientes
con Patatas



elige tu propio menú

NOSOTROS
ENCANTADOS TE
DAREMOS PRECIO



RECOMENDAMOS 4 ENTRADAS Y 2º PLATO Y POSTRE O 3 ENTRADAS, 1º PLATO,

Tu Contratación Incluye:

Decoración del Salón
Música

Opcionales con Suplemento

Café
Copas o Botellas para Barra Libre
Mojitos



2º PLATO Y POSTRE

Animadores
Mesa Dulce
Musica en Vivo
D'j

CONDICIONES GENERALES

PARA LA RESERVA DE SU EVENTO

Para la reserva del salón y aplicación de precios de estos menús se exigirá un mínimo de invitados que será negociado por ambas partes.

Para la reserva del servicio, será necesaria la entrega de un depósito de 150€ si el evento es inferior a 50 personas y de 200€ si el número de invitados es superior.

En todo caso dicho deposito se descontara del importe total de la celebración.

La forma de pago se realizara al termino del evento.

CANCELACIONES

Para celebraciones de menos de un año vista, el establecimiento se reserva el derecho de no devolver el deposito en concepto de compensación por la posible perdida de ventas.

**LA DIRECCIÓN DEL
RESTAURANTE**

**Hotel El Cruce 958 443 204
Nono 658 763 090**

HOTEL RESTAURANTE

HC
EL CRUCE

correoelcruce@gmail.com

958 44 32 04

AUTOVÍA A-92,
KILOMETRO 210,
18370 LORETO / GRANADA