

MENÚ EMPRESAS

NAVIDAD 2026



LEMARQUIS
RESTAURANTE

HOTEL SH INGLÉS
SINGULAR **SH** HOTELS

MENÚ A

ENTRANTES

COCA DACSA DE PUNTILLA, HABITAS TIERNAS Y TITAINA
TOMATE VALENCIANO, CEBOLLETA, VENTRESCA DE ATÚN Y PIPARRA
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO IDIAZABAL

PRINCIPAL (A ELEGIR)

ARROZ DE RAPE Y CALAMARES
ARROZ DE PRESA IBÉRICA, ALCACHOFAS Y AJETES TIERNOS
ARROZ DE REMOLACHA Y VERDURAS DE TEMPORADA
ARROZ ROSSEJAT DE SEPIA CON PERICANA
ARROZ MELOSO DE SOLOMILLO IBÉRICO, FOIE Y TRIGUEROS
ARROZ DEL SENYORET
ARROZ MELOSO DE CARRILLERAS Y TIRABEQUES
ARROZ DE PULPO Y ALL I PEBRE
PAELLA VALENCIANA
FIDEUÁ DE PATO Y SETAS
FIDEUÁ DE VIEIRAS Y GULAS

POSTRE

TORRIJAS CON CANELA Y CHOCOLATE
DULCES NAVIDEÑOS Y TURRONES
CAVA

BODEGA

VINOS SELECCIÓN LE MARQUIS
AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS
CAFÉ E INFUSIONES

MENÚ B

ENTRANTES

ENSALADILLA DE PULPO, SEPIA FRITA Y MAYONESA CÍTRICA
CANELÓN DE CARRILLERA A LA ANTIGUA CON PARMESANO
CROQUETA DE QUESO AZUL, PERA Y NUECES

PRINCIPAL (A ELEGIR)

LOMO DE BACALAO AL ROMERO Y AJOBLANCO
PRESA IBÉRICA A LA NARANJA Y PARMENTIER DE CALABAZA ASADA

POSTRE

PASTEL DE CHOCOLATE, CRUMBLE DE CANELA Y NARANJA AMARGA
DULCES NAVIDEÑOS Y TURRONES
CAVA

BODEGA

VINOS SELECCIÓN LE MARQUIS
AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS
CAFÉ E INFUSIONES

MENÚ C

ENTRANTES

ALCACHOFAS CONFITADAS CON MEJILLONES ESCABECHADOS
TARTAR DE LANGOSTINOS, TRÍO DE TOMATES Y PAN SARDO
CROQUETA DE PATO Y VERDURAS AL CURRY

PRINCIPAL (A ELEGIR)

ATÚN CON CREMA DE TOLLINA DE SORRA, ALMEJAS Y MIGAS MARINERAS
LOMO BAJO DE VACA CON PATATAS PROVENZALES Y JUGO DE CARNE

POSTRE

PASTEL DE QUESO DONOSTIARRA
DULCES NAVIDEÑOS Y TURRONES
CAVA

BODEGA

VINOS SELECCIÓN LE MARQUIS
AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS
CAFÉ E INFUSIONES

ENTRANTES

ALCACHOFAS CON SETAS Y ACEITE DE ACEITUNAS NEGRAS

CANELÓN DE VERDURAS ASADAS AL CURRY CON CREMA DE PIMIENTO AJÍ

CROQUETA DE ESCALIVADA

PRINCIPAL (A ELEGIR)

HUMMUS DE REMOLACHA Y ZANAHORIA, FRUTOS SECOS Y PAN SARDO

BURGER VEGANA CON GUACAMOLE Y TARTAR DE VERDURAS

ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA

POSTRE

MANZANA ASADA AL CARAMELO Y HIERBABUENA

DULCES NAVIDEÑOS Y TURRONES

CAVA

DURACIÓN DEL CÓCTEL: 90 MIN.

6 € POR PERSONA PARA CADA ½ HORA DE SERVICIO DE BEBIDA EXTRA

CANAPÉS FRÍOS

JAMÓN IBÉRICO CON TOSTAS DE PAN

ENSALADILLA CÍTRICA DE LANGOSTINOS

MINI BRIOCHE DE PASTRAMI AHUMADO, MOSTAZA ANTIGUA Y PEPINILLO ENCURTIDO

CUCURUCHO CRUJIENTE DE TARTAR DE ATÚN ROJO Y MAYONESA DE SRIRACHA

SALMOREJO DE REMOLACHA

CANAPÉS CALIENTES

BROCHETA DE LANGOSTINOS CON DULCE DE SOJA

FIGATELLS DE SEPIA CON PICADA DE CACAHUETE

CROQUETA DE BOLETUS Y FOIE

MINI BURGER DE TERNERA, QUESO MANCHEGO, SOBRASADA Y MIEL

DULCES

MINI REPOSTERÍA

DULCES NAVIDEÑOS Y TURRONES

CAVA

BODEGA

VINOS SELECCIÓN LE MARQUIS

AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS

Reservas

617 548 619

Lemarquis@sh-hoteles.com

50€

POR PERSONA
(IVA INCL.)