

# **HOTEL PARAISO \* \* \* \***



**Estimados Sres.:**

**Desde Hotel Paraíso deseamos presentarles nuestro nuevo servicio de transporte, con el que podrán disfrutar a partir de cuatro personas, de nuestras instalaciones, tanto de nuestro nuevo Hotel de cuatro estrellas, como de nuestro acogedor restaurante.**

**Una cuidada gastronomía en nuestro restaurante Sándalo, con un selecto y novedoso servicio de transporte, donde una limusina o vehículo idóneo recogerá a sus invitados donde lo desee y los trasladara a nuestro establecimiento y viceversa.**

**Olvídense de problemas de transporte, de aparcamientos o de privarse de degustar un buen vino, pues un chofer y un lujoso vehículo les espera.**

**SORPRENDA A SUS INVITADOS CON UNA GRAN COCINA Y UN ESMERADO TRATO DESDE EL PRIMER INSTANTE.**

**Esperamos que ofrecimiento sea de su interés.**

**Agradecidos de antemano, atentamente.**

**Francisco Merino.**

**Director Comercial.**

# ***HOTEL PARAISO* \* \* \* \***

## **PRECIOS DE HABITACIONES**

**HABITACION INDIVIDUAL EN REGIMEN DE ALOJ Y DESY ---60 EUR**

**HABITACION DOBLE EN REGIMEN DE ALOJ Y DESY -----80 EUR**

**SERVICIO DE INTERNET Y PARKING ----- GRATIS**

**IVA INCLUIDO**

# RESTAURANTE SANDALO

## MENU 1

### *ENTRANTES A CENTRO DE MESA:*

- JAMON IBERICO Y QUESO
- SALTEADO DE SETAS Y SECRETO
- ENSALADA DE BACALAO
- TIAN DE BOQUERONES SOBRE SALSA DE ANCHOAS
- PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE MARISCO

### *SEGUNDO:*

- CULETILLAS DE COCHINILLO AL AJILLO
- DORADA RELLENA AL CHEF

### *POSTRE:*

- TULIPA DE GALLETA CRUJIENTE Y CHOCOLATE RELLENA DE MUS DE TIA MARIA

### *BODEGA:*

- CALDOS DE LA TIERRA
- AGUA, CERVEZA, CAFÉ Y ESPUMOSO DE LA TIERRA

PRECIO -----40 EUROS

## MENU 2

### *ENTRANTES A CENTRO DE MESA:*

- FOIE AL AROMA DE ARMAGNAC
- ENSALADA DE BACALAO AL AROMA DE PIQUILLO Y COMINO
- PUCHERILLO DE SITAKI AL AROMA DE IBERICO

- PARRILLADA DE GAMBONES AL AJO PEREJIL

### *SEGUNDO A ELEGIR:*

- MERLUZA CON REFRITO DE GULAS Y AJILLOS
- DORADA RELLENA AL CHEF
- COCHINILLO TOSTON AL HORNO
- CARNE ROJA A LA PIEDRA

### *POSTRE:*

- BOMBA DE CHOCOLATE CALINTE Y HELADO

### *BODEGA:*

- BLANCO : YUGO
- TINTO : VIÑA JARABA
- AGUA, CERVEZA, CAFÉ Y LICOR

PRECIO

-----40 EUROS

## **MENU 3**

### *ENTRANTES A CENTRO DE MESA:*

- TABLA DE ENTRANTES DE LA CASA
- PATE DE PERDIZ
- ENSALADA SANDALO ( ahumados, langostinos y jamón ibérico con el mejor aderezo)
- CROQUETITAS DE LA CASA RELLENAS DE MARISCO
- HUEVOS ROTOS CON GULAS Y GAMBAS

### *SEGUNDO A ELEGIR:*

- MILHOJA DE BACALAO AL CHEF
- DORADA A LA BERMEO
- MANITAS DE LA CASA DESHUESADAS
- SOLOMILLO DE IBERICO EN SALSA DE OPORTO

*POSTRE:*

- SOUFLE DE CHOCOLATE Y HELADO DE MANDARINA

*BODEGA:*

- CALDOS DE LA TIERRA
- AGUA, CERVEZA, CAFÉ Y ESPUMOSO DE LA TIERRA

PRECIO -----35 EUROS

## **MENU 4**

*ENTRANTES A CENTRO DE MESA:*

- ENSALADA SANDALO( escarola, ibérico, langostinos, ahumados y vinagre de modena)
- JAMON IBERICO Y QUESO
- SALTEADO DE SETAS SITAKI Y SECRETO
- HUEVOS ROTOS CON GULAS Y GAMBAS
- SOLDADITOS DE PAVIA SOBRE AJO BLANCO Y UVAS

*SEGUNDO*

- MILHOJA DE BACALAO AL CHEF
- CARNE ROJA A LA PIEDRA

*POSTRE:*

- TARTITA DE TRES CHOCOLATES

*BODEGA:*

- CALDOS DE LA TIERRA
- AGUA, CERVEZA, CAFÉ Y ESPUMOSO DE LA MANCHA

PRECIO -----42 EUROS

## MENU 5

### *ENTRANTES A CENTRO DE MESA:*

- TABLA DE ENTRANTES DE LA CASA
- PATE DE PERDIZ
- ENSALADA SANDALO ( ahumados, langostinos y jamón ibérico con el mejor aderezo)
- CROQUETITAS DE LA CASA RELLENAS DE MARISCO
- HUEVOS ROTOS CON GULAS Y GAMBAS

### *SEGUNDO A ELEGIR:*

- MILHOJA DE BACALAO
- SOLOMILLO DE IBERICO EN SALSA DE OPORTO

### *POSTRE:*

- SOUFLE DE CHOCOLATE Y HELADO DE MANDARINA

### *BODEGA:*

- CALDOS DE LA TIERRA
- AGUA, CERVEZA, CAFÉ Y ESPUMOSO DE LA TIERRA

PRECIO -----40 EUROS

## MENU 6

### *ENTRANTES A CENTRO DE MESA:*

- TABLA DE ENTRANTES ESPECIALES DE LA CASA
- FOIE AL AROMA DE ARMAGNAC
- ENSALADA DE BACALAO AL AROMA DE PIQUILLO Y COMINO
- PARRILLADA DE CIGALAS AL AJO Y PEREJIL

- GAMBAS A LA PLANCHA

(SORBETE DE MANDARINA)

*SEGUNDO A ELEGIR:*

- MERLUZA EN CON GULAS Y AJOS DE LAS PEDROÑERAS
- LUBINA AL CHEF
- LECHAZO DE COCHINILLO
- SOLOMILLO DE TERNERA EN SALSA DE FOIE

*POSTRE:*

- SOUFLE DE LA CASA

*BODEGA:*

- BLANCO : VIDAL DEL SAZ
- TINTO : PATA NEGRA GRAN RESERVA
- AGUA, CERVEZA, CAFÉ Y ESPUMOSO DE LA TIERRA

PRECIO -----55 EUROS

---

---