El Hotelito

PRIMERO

Milhojas de verduras, pimientos confitados, queso con boquerones y vinagreta de avellanas.

Carpaccio de bacalao con ensalada de apio y naranja con eneldo y pimienta rosa.

Ensalada verde con pimiento asado, ventresca y vinagreta balsamico.

Ensalada verde con vinagreta y tostaditas de queso de cabra y beicon.

Carpaccio de calabacin con queso fresco, anchoas y vinagreta de balsamico.

Ensalada de tomate del huerto con ventresca.

Surtido de quesos Elvira García, campeones del mundo.

Foie de pato con mermelada de tomates verdes.

Surtido de ibéricos.

Sopa o crema de temporada.

SEGUNDO

Parmigiana de berenjenas con mozzarella de búfala ahumada, parmesano y tomate.

Lasaña casi vegetal (sin pasta y sin bechamel pero con muchas verduras).

Raviolis rellenos de verdura y langostinos en crema de azafrán.

Carrilleras de vino tinto garnacha con puré de patata.

Merluza al horno con salsa de setas y langostinos.

Solomillo de pavo con pisto del huerto ecológico.

Caldereta de pescado.

Caldereta de cordero con arroz integral.

La paella de Cándido.

Contemporáneo y acogedor, El Hotelito es el primer hotel con denominación agrochic, situado en el medio rural con 14 habitaciones y sala de reuniones a 1½ hora (100 km) al oeste de Madrid. La situación privilegiada de El Hotelito entre montañas y bosques, al lado del río y del lago, permite disfrutar de la naturaleza todo el año. Respetuoso con el medio ambiente sin renunciar al confort, El Hotelito ofrece una estancia agradable y cómoda para todos los gustos. La atención personalizada es el lema en El Hotelito y las mascotas serán siempre bienvenidas, desde un canario hasta un caballo.

BUFÉ HISPANO-NÓRDICO – comida completa

salmón, atún, ensalada de huevos, patés, albóndigas daneses, tortilla de patata, ibéricos, quesos, ensaladas variadas, postre.

BUFÉ MEDITERRÁNEO – comida completa

tartaleta de tomate, brocheta de pavo, tabulé, zanahorias aliñadas, berenjenas a la parrilla con salsa de tomate, humus, tzatziki, caviar de berenjenas, ensalada griega, quesos de autor Elvira García, postre.

POSTRE

Tarta de manzana con helado y perlas de manzana aromatizada a la hierbabuena.

Tiramisu veneciano con Oporto.

Chocolata - todo chocolate (bizcocho, helado, salsa).

Flan de café con salsa a la naranja.

Mousse de queso Elvira García.

Crumble de manzana con helado de vainilla.

Bizcocho de zanahoria.

BEBIDA

Vino, cerveza, refresco, agua, café, té, infusión.

COFFEE BREAK

Dulce - café, té, agua, zumo, refrescos, frutas variadas, bizcocho casero, galletas, caramelos, frutos secos.

S
a
l
a
d
o

Contemporáneo y acogedor, El Hotelito es el primer hotel con denominación agrochic, situado en el medio rural con 14 habitaciones y sala de reuniones a 1½ hora (100 km) al oeste de Madrid. La situación privilegiada de El Hotelito entre montañas y bosques, al lado del río y del lago, permite disfrutar de la naturaleza todo el año. Respetuoso con el medio ambiente sin renunciar al confort, El Hotelito ofrece una estancia agradable y cómoda para todos los gustos. La atención personalizada es el lema en El Hotelito y las mascotas serán siempre bienvenidas, desde un canario hasta un caballo.

c
a
f
é
,