

PALACIO DE
figueroa

by

el Monje

CASINO DE SALAMANCA

**Menús
Banquetes
2024**

El Monje

RESTAURANTE





Hablar de Casino de Salamanca es hablar de Salamanca, de la ciudad sabia, del diálogo culto no siempre sosegado. Es hablar de "una tertulia crecida y brillante", en palabras de Valentín de Foronda (1801).

Por este patio neorrenacentista han pasado escritores, académicos, políticos, Funcionarios... y entre los muros del Palacio de Figueroa se han desarrollado algunos de los capítulos más relevantes de nuestra historia local.

No es casual, pues, que desde hace décadas su patio de 20 columnas haya sido el escenario escogido por miles de salmantinos para celebrar los momentos más especiales de sus vidas.

Menú 1

Aperitivo del Chef

Entrante

Gazpacho de cereza sardina ahumada y aguacate

Pescado

Merluza con salsa de hinojo y almejas

Carne

Carrilleras de ibérico al oporto y parmentier de yuca

Postre

Torrija caramelizada crema de naranja y helado de vainilla

Bodega

Valdubón Verdejo, D.O. Rueda

Solar Viejo Crianza, D.O.Ca. Rioja

Cavas Hill Cuvée 1887 Brut Nature, D.O. Cava

45€/comensal



Menú 2

Aperitivo del Chef

Entrante

Consomé de jamón, ravioli relleno de pringá de cocido

Pescado

Bacalao confitado cremoso de foie y chicharrones

Carne

Lingote de cochinillo a baja temperatura dulce de manzana y tomillo

Postre

Tarta de queso crumble de cacao y helado de caramelo

Bodega

Valdubón Verdejo, D.O. Rueda

Solar Viejo Crianza, D.O.Ca. Rioja

Cavas Hill Cuvée 1887 Brut Nature, D.O. Cava

52€/comensal



Menú 3

Aperitivo del Chef

Entrante

Canelón relleno de gamba roja y caldo thai texturizado

Pescado

Rodaballo al horno patata confitada y pil pil de cítricos

Carne

Solomillo de vaca madurada demiglance trufada y patatas al gratén

Postre

Tarta Regina con helado de vainilla

Bodega

Valdubón Verdejo, D.O. Rueda

Solar Viejo Crianza, D.O.Ca. Rioja

Cavas Hill Cuvée 1887 Brut Nature, D.O. Cava

59€/comensal



Menú 4

Aperitivo del Chef

Entrante

Ensalada de jamón de pato curado en casa, vinagreta de queso y uvas

Pescado

Lubina asada en salsa de puerros y verduras de temporada

Carne

Cordero lechal deshuesado chalotas caramelizadas al cava

Postre

Tarta Sacher con sorbete de frambuesa

Bodega

Valdubón Verdejo, D.O. Rueda

Solar Viejo Crianza, D.O.Ca. Rioja

Cavas Hill Cuvée 1887 Brut Nature, D.O. Cava

63€/comensal



Menú Infantil 1

Entrante

Pasta corta a la boloñesa y parmesano

Principal

Delicias de merluza con mayonesa de lima y chips

Postre

Helado con salsa de chocolate caliente

36€/comensal

Menú Infantil 2

Entrante

Surtido de ibéricos y croquetas de jamón

Principal

Medallones de solomillo de ternera con ñoquis y salsa de queso

Postre

Coulant de chocolate y helado de vainilla crocante

40€/comensal





PALACIO DE
figueroa
by
el Monje
CASINO DE SALAMANCA



Operado por:

HOSPES

Palacio de
San Esteban
SALAMANCA

Contratación:
comercial@palaciodefigueroa.com | 923 262 296 (ext. 3)

www.palaciodefigueroa.com