

PALACIO DE
figueroa
by
el Monje
CASINO DE SALAMANCA

Menús Grupos 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

Crema de calabaza cardamomo coca de pan con semillas y queso

Pescado

Lomo de dorada patata a lo pobre y refrito de ajos con cítricos

Carne

Carrillera de ibérico guisada con vino rufete de Salamanca y cremoso de boniato

Postre

Milhojas de bizcocho genovés vainilla y helado de chocolate

Bodega

Paramus Blanco, V.T de Castilla

Paramus Tinto, V.T. de Castilla

36€/comensal



Menú 2

Aperitivo del Chef

Entrante

Ensalada de salmón curado con yuzu

Pescado

Corvina al horno jugo de sus espinas al vermut y arroz meloso de chipirón

Carne

Milhojas de morucha con salsa de chocolate y parmentier

Postre

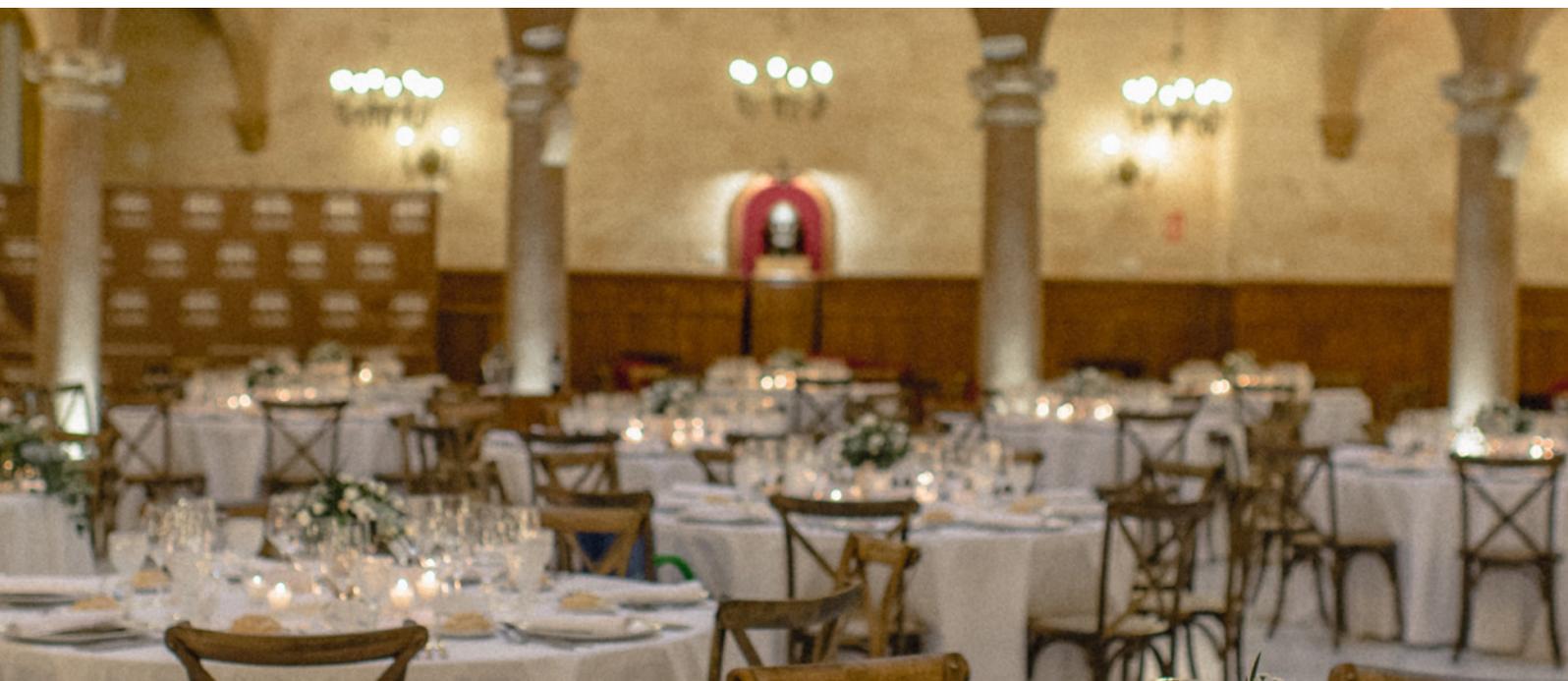
Torrija caramelizada sopa de coco y curry

Bodega

Paramus Blanco, V.T de Castilla

Paramus Tinto, V.T. de Castilla

40€/comensal



Menú 3

Aperitivo del Chef

Entrante

Crema de camarones y tartar de langostinos picantes

Pescado

Bacalao confitado crema de ajos y verduras ahumadas

Carne

Solomillo de ibérico con chutney de piña y salsa especiada

Postre

Tarta Selva Negra con frutos rojos

Bodega

Paramus Blanco, V.T de Castilla

Paramus Tinto, V.T. de Castilla

44€/comensal



Menú 4

Aperitivo del Chef

Entrante

Crema de patata trufada, tartar de boletus y virutas de ibérico

Pescado

Merluza asada, quinoa con verduras en escabeche asiático

Carne

Lingote de ibérico salsa de mostaza y miel con parmentier de patata

Postre

Tarta cremosa de queso y crumble de galleta lotus

Bodega

Paramus Blanco, V.T de Castilla

Paramus Tinto, V.T. de Castilla

48€/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