

MENÚS CENAS Y COMIDAS DE EMPRESA

PINTOR
ELGRECO

Menú ejecutivo 1

La tradición como punto de partida

/45€

p.p. / servicio



Para compartir

Croquetas de pringá de cocido
Tacos de rabo de vaca estofado con chimichurri
Pulpo a la plancha con gachas manchegas y palomitas de corteza



Primero

Morcilla de arroz negro con chipirones y crema de asadillo manchego



Segundo

Trucha marinada en miso con crema de calabaza, naranja y comino
Confit de pato con compota de manzana y salsa de Oporto y trufa



Postre

Milhojas de clafoutis de frutos rojos y yogurt



Selección de bebidas incluidas

Vinos blanco y tinto de la región
Cervezas La Sagra con y sin alcohol
Selección de refrescos, aguas minerales con y sin gas
Café e infusiones.

Menú ejecutivo 2

Producto y técnica en equilibrio

/52€

p.p. / servicio

1

Entrante

Ajo verde de pistacho y albahaca con tartar de atún y huevas de lima

2

Pescado

Lomo de merluza con cebolleta trufada y panceta ahumada

3

Carne

Pluma de cerdo ibérico marinada con crema de berenjena y pimiento de piquillo caramelizado

4

Postre

Torrija de manzana verde con helado de nata y eucalipto



Selección de bebidas incluidas

Vinos blanco y tinto de la región

Cervezas La Sagra con y sin alcohol

Selección de refrescos, aguas minerales con y sin gas

Café e infusiones.

Menú ejecutivo 3

La expresión más personal del chef

/60€

p.p. / servicio

1

Entrante

Vieira con papada ibérica, guisantes y jugo de cerdo y hierbabuena
Alcachofas asadas con allioli de foie y gambones

2

Pescado

Lomo de lubina con leche de tigre, encurtidos y palomitas de cilantro

3

Carne

Paletilla de cordero con patata hojaldrada, cogollo asado y vinagreta de orejones

4

Postre

Coulant de mazapán con crema de queso y maracuyá



Selección de bebidas incluidas

Vinos blanco y tinto de la región
Cervezas La Sagra con y sin alcohol
Selección de refrescos, aguas minerales con y sin gas
Café e infusiones.

Hotel



Toledo

Descubre como podemos hacer realidad tu evento ideal

T: +34 640 78 78 70

E: comunicacion@hotelpintorelgreco.com

W: www.hotelpintorelgreco.com