

Salones - Hotel ★★★
Los 5 Pinos



PAYASOS
de 16:15 h. a 17:45h.
Sábados y
Domingos del
mes de Mayo
(resto consultar)

CASTILLO
HINCHABLE

Lo instalaremos
durante ese mes en
nuestro parking, al
lado del Parque
Infantil (si el tiempo
nos acompaña ese día,
poder disfrutarlo)



Menú de Niños

Comenzaremos este menú con unos deliciosos y selectos

Entremeses fríos y calientes

Surtido de embutidos y fiambres
con calamares, croquetas de jamón,
croquetas de ave y empanadillas

y a continuación les serviremos como broche de oro

Chuletillas de cordero lechal a la parrilla

ó

Escalope de ternera

con guarnición de patatas fritas

Finalizaremos este suculento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco
y Helado laminado

Y una amplia gama de bebidas

Agua Mineral
Refrescos de Limón, Naranja y Cola

Salones - Hotel ★★★ Los 5 Pinos

Menú n° 1

Comenzaremos este menú según el tiempo que nos acompañe
con un apetitoso

Consomé de codillo ibérico ó Gazpacho andaluz

A continuación les serviremos marisco con unos apetitosos y exquisitos

Langostinos cocidos

servidos con dos salsas

Y como broche de oro y elaborado en nuestra
parrilla de carbón de encina

Chuletón de Ternera de Avila

con guarnición de patatas

Finalizaremos este suculento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado

Café de Colombia y Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

*Vino de la Rioja Tinto
y Blanco de Verdejo*

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán



Menú n° 2 (Recomendada)

Comenzaremos este menú con unos deliciosos y selectos

Entremeses Ibéricos

Jamón Ibérico de bellota - Lomo Ibérico de bellota

Queso curado de oveja - Chorizo y Salchichón Ibérico

A continuación les serviremos marisco con unos apetitosos y exquisitos

Langostinos y Gambas cocidas

servidos con salsa mahonesa

Y como broche de oro y elaborado en nuestro propio
horno de leña de encina

Pierna y Paletilla al 50%

de Cordero Lechal con guarnición de patatas panaderas

Finalizaremos este suculento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado

Café de Colombia y Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

*Vino de la Rioja Tinto
y Blanco de Verdejo*

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán

Salones - Hotel ★★★ Los 5 Pinos

Menú n° 3

Comenzaremos este menú con unos deliciosos y selectos

Entremeses Ibéricos

Jamón Ibérico de bellota - Lomo Ibérico de bellota
Queso curado de oveja - Chorizo y Salchichón Ibérico

A continuación les serviremos

Espárragos blancos de La Rioja

servidos con salsa mahonesa

Y como broche de oro y elaborado en nuestra
parrilla de carbón de encina

Entrecot de Ternera de Avila

con guarnición de patatas fritas y ensalada de lechuga y tomate

Finalizaremos este suculento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado
Café de Colombia y Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto y Blanco de Verdeja

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán

Menú n° 4

Comenzaremos este menú con unos deliciosos y selectos

Entremeses Ibéricos

Jamón Ibérico de bellota - Lomo Ibérico de bellota
Queso curado de oveja - Chorizo y Salchichón Ibérico

A continuación les serviremos marisco con una apetitosa y exquisita

Mariscada

Langostinos y Gambas cocidas, Nécora ó Cigala con salsa marisquera

Y como broche de oro y elaborado en nuestra
parrilla de carbón de encina

Solomillo de Ternera de Avila

con guarnición de patatas fritas

Finalizaremos este suculento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado
Café de Colombia y Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto y Blanco de Verdeja

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán



Salones - Hotel ★★★ Los 5 Pinos

Menú n° 5

Comenzaremos este menú con unos deliciosos y selectos

Entremeses Ibéricos

Jamón Ibérico de bellota - Lomo Ibérico de bellota
Queso curado de oveja - Chorizo y Salchichón Ibérico

A continuación les serviremos marisco con unos apetitosos

Langostinos y Gambas cocidas al centro

para cada 4 comensales

Seguiremos con una exquisita y deliciosa

Merluza fresca a la Romana

Y como broche de oro y elaborado en nuestro propio
horno de leña de encina

Pierna y Paletilla al 50%

de Cordero Lechal con guarnición de patatas panaderas

Finalizaremos este suculento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado
Café de Colombia - Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto y Blanco de Verdejo

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán



Menú n° 6

Comenzaremos este menú con unos deliciosos platos
para picar al centro de la mesa para cada 4 comensales

Chapitos fritos al aceite de oliva virgen

Gambas rojas cocidas

Cogollos de Tudela con ventresca de bonito

A continuación les serviremos de 2º plato una

Lubina al Horno

Y como broche de oro y elaborado en nuestra
parrilla de carbón de encina

Entrecot de Ternera de Avila

con guarnición de patatas fritas

Finalizaremos este suculento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado
Café de Colombia - Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto y Blanco de Verdejo

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán

Salones - Hotel ★★★ Los 5 Pinos

Menú n° 7

Comenzaremos este menú con unos deliciosos platos para picar al centro de la mesa para cada 4 comensales

Entremeses Ibéricos

Croquetas caseras

Calamares a la Romana

Y como broche de oro y elaborado en nuestra parrilla de carbón de encina

Entrecot de Ternera de Avila

á

Lubina a la plancha

con su correspondiente guarnición

Finalizaremos este suculento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado

Café de Colombia - Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto

y Blanco de Verdeja

Y una amplia gama de bebidas

Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral

Refrescos de Cola, Limón y Naranja

Licores de Frutas y Pacharán

Menú n° 8

Comenzaremos este menú con unos deliciosos platos para picar al centro de la mesa para cada 4 comensales

Calamares a la Romana

Pimientos Asados con Ventresca de Bonito

Gambón a la plancha

Y como broche de oro y elaborado en nuestra parrilla de carbón de encina

Salomilla de Ternera de Avila

con guarnición de patatas y ensalada de lechuga y tomate

Finalizaremos este suculento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado

Café de Colombia - Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto

y Blanco de Verdeja

Y una amplia gama de bebidas

Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral

Refrescos de Cola, Limón y Naranja

Licores de Frutas y Pacharán



* *Rogamos confirmar las carnes á pescados del 2º plata*

Salones - Hotel ★★★ Los 5 Pinos

Menú n° 9

Comenzaremos este menú con unos deliciosos platos para picar al centro de la mesa para cada 4 comensales

Huevos revueltos con setas y gambas
Chopitos fritos al aceite de oliva virgen
Calamares a la Romana

Y como broche de oro y elaborado en nuestro propio horno de leña de encina

Pierna y Paletilla al 50%
de Cordero Lechal con guarnición de patatas panaderas y ensalada de lechuga y tomate

Finalizaremos este suculento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado
Café de Colombia - Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto
y Blanco de Verdeja

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán

Menú n° 10

Comenzaremos este menú con unos deliciosos platos para picar al centro de la mesa para cada 4 comensales

Entremeses Ibéricos
Croquetas caseras

A continuación les serviremos de 2º plato una

Merluza al horno

Y como broche de oro y elaborado en nuestro propio horno de leña de encina

1/4 de Cochinillo y 1/4 de Cordero Lechal al centro
con guarnición de patatas panadera

Finalizaremos este suculento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado
Café de Colombia - Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto
y Blanco de Verdeja

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán



Salones - Hotel ★★★ Los 5 Pinos

*Cocktail de Recepción en la
Terraza "Los 5 Pinos"
ó en el propia Salón Privada*

Aperitivos Fríos

Canapés de Ahumados

Palometa - Salmón - Trucha - Anchoa
Huevas de Lumpo Rojas y Negras

Aperitivos Calientes

Croquetas de Jamón
Cazuelitas de chorizo frito al vino blanco
Brochetas de langostinos rebozados

Bebidas

Zumos variados Vinos Tintos y Blancos
Vermuts Cervezas
Bitter sin Alcohol Tónicas
Vinos Finos
Refrescos de Naranja, Limón y Cola

Cocktail de Recepción completo (por persona) : 14,00€

Cocktail de Recepción sólo de bebidas con patatas fritas (snack)
(por persona) : 6,00€

(La duración del Cocktail será de 35 minutos)



Precios de los Menús 2019

<i>Menú de Niños</i>	<i>34,00 €</i>
<i>Menú nº 1</i>	<i>52,00 €</i>
<i>Menú nº 2</i>	<i>57,00 €</i>
<i>Menú nº 3</i>	<i>52,00 €</i>
<i>Menú nº 4</i>	<i>62,00 €</i>
<i>Menú nº 5</i>	<i>65,00 €</i>
<i>Menú nº 6</i>	<i>58,00 €</i>
<i>Menú nº 7</i>	<i>48,00 €</i>
<i>Menú nº 8</i>	<i>52,00 €</i>
<i>Menú nº 9</i>	<i>51,00 €</i>
<i>Menú nº 10</i>	<i>65,00 €</i>

* EL IVA ESTA INCLUIDO EN ESTOS PRECIOS

Sin problema de aparcamiento

Disponemos de amplios aparcamientos. Uno subterráneo y otro colindante, ambos propios y gratuitos, además de nuestra fachada y alrededores de nuestra manzana, en las cuales se aparca con mucha facilidad.

Información general

* La señal exigida para confirmar será de 200,00€

* 10% de opciones de elegir un pescado, en los menús que lleven solo carne de 2ª plato.

* Las falta ó asistencias de última hora, tendrán que comunicarlo 3 días antes
* El pago de la celebración se hará mediante pago efectivo, tarjeta de crédito ó talón conformado por la entidad bancaria al finalizar el banquete.