



Bienvenida Hotel Palacio Marqués de la Gomera

Carta de Bienvenida

El próximo año 2018 el Hotel –Palacio Marqués de la Gomera tendrá en su historial la satisfacción de celebrar su XX Aniversario como Hotel .

Con este motivo, hemos remodelado nuestros salones y estancias con una redistribución que permite compatibilizar el mayor agrado y confort de nuestros huéspedes con las celebraciones de eventos .

Hotel-Palacio Marqués de la Gomera , al objeto de garantizar la mayor satisfacción de nuestros clientes, ofrecemos una amplia propuesta gastronómica para sus Celebraciones (privadas o de Empresa), teniendo usted la opción de elegir entre:

- * Catering Palacio Marqués de la Gomera.
- * Nuestros Catering concertados .
- * Solicitar propuestas de los catering Homologados por nuestro Dtor. Gastronómico o proponerlos su propio Catering.

Esperando poder contar con su confianza para celebrar sus eventos, estamos a su entera disposición para atender cualquier información adicional, dudas o aclaración sobre nuestros servicios de alojamiento, restaurante y celebración de eventos .

La Dirección



Cocina Hotel-Palacio Marqués de la Gomera

CHEF EJECUTIVO: D. José María García.

Experto conocedor de nuestra gastronomía local. Su lema "llevate Osuna en la boca..."

(Menús 1 al 5, de 30 € - 42 €)



Gourmet Selección

DIRECTOR GASTRONOMICO : D. José Luis Tarín

Ex-chef de Taberna de Alabardero (Escuela de Hostelería) y ex-coordinador de Restaurantes de El Cortes Inglés.

Hoy Chef asesor de Instituciones y Embajadas por todo el mundo.

(Grupos min. 25 Comensales.

Menús 6 al 8, de 40 - 58€)



Gourmet Cobos Catering

DIRECTOR GENERAL D. Manuel Cobos.

Catering de gran prestigio en nuestra Región para Incentivos de Empresas y Convenciones.

(Grupos min. 40 Comensales.

Menús 9 al 11, 48-52€)



Cocina Hotel-Palacio Marqués de la Gomera

D. José María García

CHEF EJECUTIVO



Cocina Hotel-Palacio Marqués de la Gomera

CHEF EJECUTIVO: D. José María García

Menú 1

COCKTAIL DE BIENVENIDA (30min)

Con cervezas Cruzcampo, refrescos y vinos de la casa, aceitunas y encurtidos, gambas trianeras con ali-oli, uvas con queso, mini -pulgas de foie y auténtico pincho de patata brava.

EN MESA PARA COMPARTIR

Ensalada de Aguacates y Gambas con salsa de Yogurt y Alberquino

Surtido de Ibéricos:

denominación de origen Huelva

Fritura Variada de Pescado Fresco del Día

PRIMERO

Ardoria con Guarnición de Jamón Ibérico, Huevo Ecológico y A.V.E. 1881

o

Crujiente de Mariscos sobre Crema con sabor a Mar

SEGUNDO

Presca con Jamón Ibérico y Setas de Cultivo sobre Espárragos y salsa de Palo Cortao.

o

Hojaldre de Salmón con Verduritas y Salsa de Quisquillas

POSTRE

Muerte por Chocolate

Pan de masa madre

Picos Ecológicos Surtidos

30,00 €/persona



Cocina Hotel-Palacio Marqués de la Gomera

CHEF EJECUTIVO: D. José María García

Menú 2

EN MESA PARA COMPARTIR

Aceitunas Fritas rellenas de Jamón Ibérico con Bechabel de Cruz-campo

Langostinos Flambeados al Brandy

Queso a la Parrilla con reducción de Pedro Ximénez, Orégano ecológico y A.V.E. 1881

Cardón de Atún con Ardoria y Calamares del Campo

Huevos rotos con Sofrito natural y Butifarra de Osuna

INDIVIDUAL

Pluma Ibérica al Ajillo con Patatas Crujientes con Solea

o

Salmón Fresco, Habitas, Guisantes, Espárragos, todo a la Plancha

POSTRE

Tarta tres Chocolates con Naranja Natural y Crema de Whisky Café

Pan de masa madre

Picos Ecológicos Surtidos

33,00 €/persona



Cocina Hotel-Palacio Marqués de la Gomera

CHEF EJECUTIVO: D. José María García

Menú 3

COCKTAIL DE BIENVENIDA 30min

Bebidas y Encurtidos

EN MESA PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico de Bellota

Huevos Rotos con Foie y Sofrito de la Campiña

Cogollos de Tudela aliñados con Ahumados:

Salmón, Bacalao, Anchoas y Sardinas.

Gambas Blancas de Huelva

PRIMERO

Arroz de Palacio

SEGUNDO

Escalopín de Ternera de Retinto

Flambeado al Whisky

POSTRE

Tarta Casera de Queso y Compota Natural Café

Pan de masa madre

Cerveza Cruzcampo, Refrescos, Vinos de la Casa

35,00 €/persona

Menú 4

MINI COCKTAIL DE BIENVENIDA

Cerveza Cruzcampo, Vinos de la Casa y Encurtidos

EN MESA PARA COMPARTIR

Surtido de Ibéricos:

Jamón, Caña de Lomo y Queso Viejo de Oveja
Ensalada Rica de Mar (lechuga gourmet, algas,
langostinos, tomates cherry, mejillones, huez-
vos, cangrejo y un poquito de mostaza
en el aliño)

Gambas y Langostinos Cocidos

PRIMERO

Arroz Marinero

SEGUNDO

Milhoja de Solomillo con Ibéricos y Verduras
de Temporada y Salsa Tío Pepe

POSTRE

Leche Frita de Palacio sobre Chocolate al 80%,
Templada
Café

Pan de masa madre
Trabajamos productos Orgánicos y Ecológicos
en Temporada

39,00 €/persona

Menú 5

MINI COCKTAIL DE BIENVENIDA

Cerveza Cruzcampo, Refrescos, Vinos,
Espumosos, Agua,... y Encurtidos

EN MESA PARA COMPARTIR

Ensalada Templada con Jamón de Pavo

Surtido de Ibéricos:

Jamón, Caña de Lomo y Queso Viejo
Pescaito Frito (fresco de la plaza)
Queso a la Parrilla con Reducción al Pedro Xi-
ménez, Orégano Ecológico y
Aceite Virgen Exta 1.881

INDIVIDUAL (a elegir con anterioridad)

Solomillo Albardado con Foie y Manzana Cara-
melizada al Vino Tinto
o

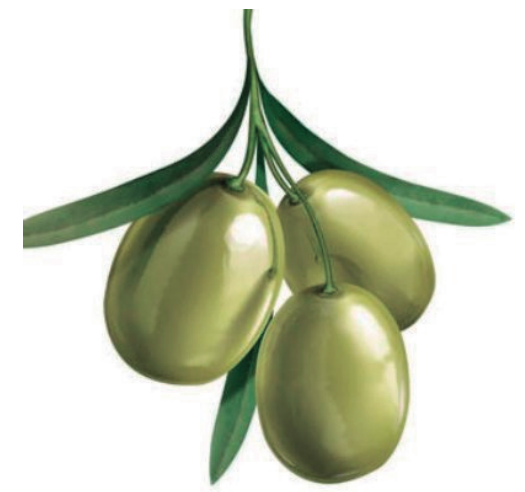
Corvina de Lonja con Verduritas de Temporada

POSTRE

Tarta Casera Tres Chocolates
Café

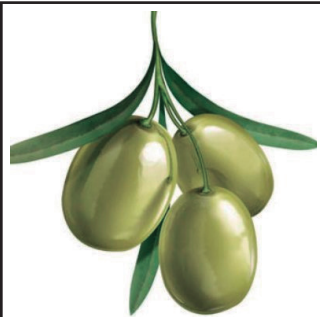
Pan de masa madre
Vinos de la Casa: Mil Pasos, Ribera, Protos,
Rioja, Blanco Afrutado, Tierra Blanca,
Viña Pati, Seco...

42,00 €/persona



Gourmet Selección

D. José Luis Tarín



Gourmet Selección

D. José Luis Tarín

Menú 6

APERITIVOS FRIOS

Zurito de Salmorejo con migas de Aceitunas
Tosta de Sardinas Marinadas con Pimientos
Bombón de Queso de Cabra Caramelizado
Ensaladilla del Palacio con Regañás

APERITIVOS CALIENTES

Boquerones Limpios sin Raspas Adobados
Migas con Jamón y Huevo de Codorniz
Chupito de Cocido Exprés con su Brocheta
Albóndigas de Gambas y Carne Salsa de Ostras

ENTRADAS

Arroz Bomba Meloso de Pato de Isla Mayor
Meloso de Choco
Langostinos con Espárragos Frescos
Ensalada Otoñal con Bacon, Nueces y Vinagreta de
Miel y Mostaza

DE LA MAR

Lomo de Bacalao Confitado al Pil-Pil con Ratatouille
o
Merluza Rellena de Gambas, Tomate y Albahaca,
Salsa Holandesa

DE MONTANERA

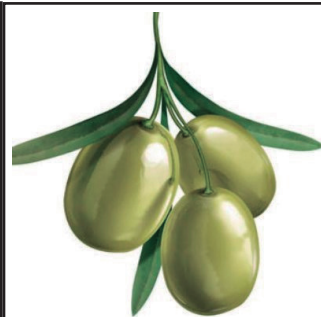
Codillo Lacado Envuelto en Col China con
Parmantier de Patata Trufado
o
Carrillada Ibérica al Curry con Puré y Crujiente de Brik

PARA LOS GOLOSOS

Panacotta de Chocolate Blanco con Coulis de Fresa
o
Creme Brule de Turrón con Helado de Vainilla
o
Carpaccio de Piña con Helado de Limón, Infusión de
Gembibre y Menta

BEBIDAS: Aguas, Refrescos, Cervezas, Vino Blanco
Rueda Verdejo, Tinto Rioja Crianza Ramón Bilbao,
Café e Infusiones

40,00 €/persona
(Menús para Grupos de 25 comensales)



Gourmet Selección

D. José Luis Tarín

Menú 7

ENTRADAS VARIADAS A COMPARTIR
(un plato para cuatro personas)

Surtido Ibérico Puro Bellota Gabriel Castaño
(Cumbres Mayores, Huelva)
Jamón Ibérico Bellota, Lomito Ibérico Bellota,
Queso Payoyo y Tarquitos de Salchichón Ibérico
Bellota
Gambas del Tala a la Sal
Terrina de Foie Fresco con Chutney de Piña
Ensalada de Col Lombarda, Cebolla Roja, Remolacha
y Granadas con Vinagreta de Frambuesas, y Frutos
Secos Navideños

DE LA MAR

Taco de Corvina Salvaje con Sofrito de Tomate y Bilbaina
o
Lenguado de Estero Relleno de Setas y Gambas,
Salsa Estragón

DE PASTO

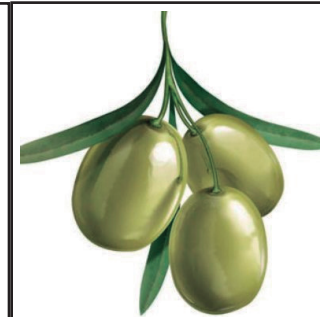
Zancarrón de Ternera Retinta Super Melosa con
Polenta al Aceite de Trufa
o
Presa Ibérica al Carbón con Estofado de Hongos

ALGO DULCE

Crema de Tocino de Cielo con Sorbete de Mango y
Teja de Almendra
o
Oscuro de Chocolate con Helado de Café y
Picatostes

BEBIDAS: Aguas, Refrescos, Cervezas, Vino Blanco
Rueda Verdejo, Tinto Rioja Crianza Ramón Bilbao,
Café e Infusiones

48,00 €/persona
(Menús para Grupos de 25 comensales)



Gourmet Selección

D. José Luis Tarín

Menú 8

Ensalada de Pipirrana con Bogavante y
Vinagreta de Coral
Crema de Ajo Suave con Torrija, Huevo
Tembloroso y Jamón Ibérico
Arroz Bomba Melosito de Perdiz y Pulpo

DE LA MAR

Rodaballo Asado con Berberechos
o
Crepes de Mariscos con Carabinero Real
o
Lomos de Salmonetes con Ragout de Manitas de
Cerdo, Manzanilla y Trufa

DE PASTO

Solomillo de Vaca Asado a la Sal con Aceite de Oliva
Virgen Extra (Castillo de Canena, Picual)
o
Cochinillo Super Crujiente con Piña y Salsa de Coco
(Ensalada de Granada)
o
Paletilla de Lechal Asado a la Castellana con
Patatas Souflé

PARA LOS GOLOSOS A ELEGIR

Tarta Fina de Manzana Templada con Helado de Romero
o
Sopa de Chocolate Blanco y Yogurt con Helado de
Limón, Fruta y Hortalizas
o
Espuma de Queso Mascarpone al Cacao

BEBIDAS: Aguas, Refrescos, Cervezas, Vino Blanco
Rueda Verdejo, Tinto Rioja Crianza Ramón Bilbao,
Café e Infusiones

58,00 €/persona
(Menús para Grupos de 25 comensales)



D. Manuel Cobos
DIRECTOR GENERAL



**PARA TODOS LOS MENÚS
DE
GOURMET MANUEL COBOS**

APERITIVO MARIDAJE

Mini Pimientos Rojos con Queso de Oveja
Jerez Fino
Mejillón al Natural con Guacamole y Silicornia
Jerez Amontillado
Mousse de Foie y Queso de Cabra con Manzana
Caramelizada y Nueces
Jerez oloroso
Bombón de Gorgonzola y Roquefort en Crocanti
Jerez Cream



Menú 9

Timbal de Verduras al dente y
Crema de Queso Fresco en
Ensalada con Vinagreta de Jerez

Medallones de Solomillo Ibérico,
Bastones de Calabaza Almendrados
y Espárragos con Bacon

Tocino de Cielo con Helado de Moscatel
y Uvas Pasas al Pedro Ximénez

BODEGA:

Vino Blanco Rueda Montecorto
Vino Tinto Crianza Montelciego
Café

48,00 €/persona



Menú 10

Ensalada de Hojas Verdes con
Fruta Fresca de Temporada, Langostinos
y Salsa Mostaza y Miel

Morcillo de Vaca retinta a baja
temperatura con Tirabeques y Filamentos
de Guindilla

Mousse de Mascarpone con Manzanas Asa-
das sobre Bretón con Flor de Sal

BODEGA:

Vino Blanco Rueda Montecorto
Vino Tinto Crianza Montelciego
Café e Infusiones

50,00 €/persona



Menú 11

Tataki de Atún de "Barbate" con Piriñaca
y suave aliño de Soja

Solomillo de Ternera a la Sal y Aceite de
Oliva Virgen con Puerros Confitados con
Dátiles

Teja de Almendra y Naranja con Helado
de Turrón y Chocolate Caliente

BODEGA:

Vino Blanco Rueda Montecorto
Vino Tinto Crianza Montelciego
Café

52,00 €/persona