

Menús Buffet

BUFFET 1

Selección de productos de la huerta
(lechuga, cebolla, pepino, aceituna, tomate,
zanahoria y pimiento verde)

Tabla de ibéricos

Degustación de quesos nacionales

Mojete murciano

Ensalada de pasta tricolor y salsa rosa

Salmón marinado sobre juliana de lechugas

Crema de puerro y dados de foie

Risotto de setas silvestres con queso parmesano

Huevos estrellados con jamón ibérico

Parrillada de verduras y aceite de Arbequina

Pimientos rellenos de gambas gratinadas

Bacalao fresco con tomate

Filete de lenguadina a la madrileña

Presa de ibérico braseada al Oporto

Costillar de cordero asado a la menta

Surtido de pastelería

Postres tradicionales

Frutas de temporada preparadas

Café e infusiones

Agua mineral y refrescos

Vino blanco del Penedés y tinto crianza

Precio: 39€*
10% IVA no incluido

Contratación mínima: 30 comensales · Duración: 60 minutos · Suplemento hora adicional: 15 €

* Si desea celebrarlo en el Mirador o Piscina, tendrá un suplemento de 10€ por persona

C/ San Bernardo 1 – Barrio Palacio, 28013 Madrid Tel.: 0034 91 547 98 00
www.hotelsantodomingo.es comercial@hotelsantodomingo.es



Menús Buffet

BUFFET 2

Selección de productos de la huerta
(lechuga, cebolla, pepino, aceituna, tomate,
zanahoria y pimiento verde)

Tabla de ibéricos

Degustación de quesos nacionales

Ensalada de pimientos rojos asados con atún

Ensalada de aguacate y gambas con salsa cóctel

Patatas marinadas con mejillones en escabeche

Estofado de judías blancas y matanza

Arroz negro con alioli

Revuelto de ajetes

Judías verdes con jamón ibérico

Parrillada de verduras con aceite de Arbequina

Fritura andaluza de calamares y bienmesabe

Lomos de merluza en salsa verde

Solomillo de pollo a la campesina

Medallones de ternera con boletus

Surtido de pastelería

Postres tradicionales

Fruta de temporada preparada

Café e infusiones

Agua mineral y refrescos

Vino blanco del Penedés y tinto crianza

Precio: 39€*
10% IVA no incluido

Contratación mínima: 30 comensales · Duración: 60 minutos · Suplemento hora adicional: 15 €

* Si desea celebrarlo en el Mirador o Piscina, tendrá un suplemento de 10€ por persona

C/ San Bernardo 1 – Barrio Palacio, 28013 Madrid Tel.: 0034 91 547 98 00
www.hotelsantodomingo.es comercial@hotelsantodomingo.es



Menús Buffet

BUFFET 3

Selección de productos de la huerta
(lechuga, cebolla, pepino, aceituna, tomate,
zanahoria y pimiento verde)

Tabla de embutidos ibéricos

Degustación de quesos nacionales

Ensalada de escabeche de pollo

Crema de calabaza al aroma de albahaca

Salpicón de marisco y salmón marinado en salsa de soja

Timbal de arroz y anchoas en ensalada

Corazones de alcachofas al ajillo

Cazuela de fideos y chipirones

Huevos rotos con panceta y pimiento

Purrusalda de patata y bacalao

Parrillada de verduras con aceite de Arbequina

Lomo de dorada a la bilbaína

Suprema de salmón al pesto

Solomillo de cerdo ibérico a la pimienta rosa

Carrillera de ternera confitada al vino tinto

Surtido de pastelería

Postres tradicionales

Fruta de temporada preparada

Café e infusiones

Agua mineral y refrescos

Vino blanco del Penedés y tinto crianza

Precio: 39€*

10% IVA no incluido

Contratación mínima: 30 comensales · Duración: 60 minutos · Suplemento hora adicional: 15 €

* Si desea celebrarlo en el Mirador o Piscina, tendrá un suplemento de 10€ por persona

Menús Buffet

BUFFET 4

Selección de productos de la huerta
(lechuga, cebolla, pepino, aceituna, tomate,
zanahoria y pimiento verde)

Tabla de embutidos ibéricos

Degustación de quesos nacionales

Cogollos de Tudela con atún

Ensaladilla con salmón ahumado

Escalivada catalana con dados de foie

Arroz cremoso de mar y tierra

Rigatoni con chistorra y boletus

Pisto manchego con mimosa de huevo y lacón

Guiso de patatas y costillas adobadas

Parrillada de verduras con aceite de Arbequina

Lubina al ajo con gulas

Pollo de corral con champiñón y bacón

Cochifrito al estilo segoviano

Surtido de pastelería

Postres tradicionales

Fruta de temporada preparada

Café e infusiones

Agua mineral y refrescos

Vino blanco del Penedés y tinto crianza

Precio: 39€*
10% IVA no incluido

Contratación mínima: 30 comensales · Duración: 60 minutos · Suplemento hora adicional: 15 €

* Si desea celebrarlo en el Mirador o Piscina, tendrá un suplemento de 10€ por persona

Menús Buffet

BUFFET 5

Selección de productos de la huerta
(lechuga, cebolla, pepino, aceituna, tomate, zanahoria y pimiento)

Tabla de ibéricos

Degustación de quesos nacionales

Escabeche de frutos del mar

Salmón marinado al eneldo sobre juliana de lechugas

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos

Ensalada de pasta tricolor en salsa rosa

Risotto de setas silvestres con queso parmesano

Huevos estrellados con jamón

Parrillada de verduras al aroma de trufas

Mejillones en salsa de patata verde

Lomo de merluza a la bilbaína

Bacalao en tempura con salsa alioli

Goulash de ternera a la húngara

Presa de ibérico crujiente con salsa teriyaki

Medallones de cordero lechal relleno de paté a las finas hierbas

Escalopines de solomillo

Surtido de pastelería

Postres tradicionales

Fruta de temporada preparada

Café e infusiones

Agua mineral y refrescos

Vino blanco del Penedés y tinto crianza

Precio: 48€*

10% IVA no incluido

Contratación mínima: 30 comensales · Duración: 60 minutos · Suplemento hora adicional: 15 €

* Si desea celebrarlo en el Mirador o Piscina, tendrá un suplemento de 10€ por persona

Menús Buffet

BUFFET 6

Selección de productos de la huerta
(lechuga, cebolla, pepino, aceituna, tomate, zanahoria y pimiento)

Tabla de ibéricos con picos de pan

Tabla de quesos españoles e importados
con pan tostado al aceite de oliva

Croquetas de jamón ibérico

Salpicón de mariscos tradicional

Ensalada de queso de cabra y tomate cherry

Ensalada de naranja y langostinos

Ensalada de ave con crujiente de bacón

Turbante de salmón ahumado y queso
a las finas hierbas con frutos secos

Crema de puerros y patata con virutas de jamón o gazpacho tradicional
(según temporada)

Fabada asturiana o judiones al estilo asturiano

Lasaña de verduras de la huerta

Paella valenciana

Fideos con verduritas de temporada

Chipirones rellenos salteados sobre pisto manchego

Rodaballo en filete a la bilbaína

Medallones de solomillo y salsa de boletus

Caldereta de cordero al estilo extremeño

Surtido de pastelería

Postres tradicionales

Fruta de temporada preparada

Café e infusiones

Agua mineral y refrescos

Vino blanco del Penedés y tinto crianza

Precio: 59€*
10% IVA no incluido

Contratación mínima: 30 personas · Duración: 60 minutos · Suplemento hora adicional: 15 €

* Si desea celebrarlo en el Mirador o Piscina, tendrá un suplemento de 10€ por persona

C/ San Bernardo 1 – Barrio Palacio, 28013 Madrid Tel.: 0034 91 547 98 00
www.hotelsantodomingo.es comercial@hotelsantodomingo.es

Menús Buffet

BUFFET 7

Salad bar

Pasta, arroz, lechuga, escarola, pepino, tomate, zanahoria, brotes de soja, cebolla morada, maíz, pepinillo, patata cocida

Frios

Foie gras con mermelada de cebolla

Ensalada de melón y langostinos

Jamón de Jabugo

Lomo ibérico

Queso manchego

Salpicón de mariscos

Tartare de aguacate y salmón ahumado

Ensalada de foie y jamón de pato

Pastel de cabraroca

Pulpo a la gallega

Calientes

Calabacín relleno de txangurro

Crujiente de pato confitado

Tacos de bacalao a la vizcaína

Merluza sobre chipirón y aceite de cebollino

Paletilla de cordero asado

Lomo de ternera lechal asado

Taco de cebón con ajetes

Surtido de pastelería

Postres tradicionales

Fruta de temporada preparada

Vino blanco Rueda verdejo

Vino blanco Penedés

Vino tinto Rioja crianza

Agua mineral

Café y cava

Precio: 79€*

10% IVA no incluido

Contratación mínima: 30 comensales · Duración: 60 minutos · Suplemento hora adicional: 15 €

* Si desea celebrarlo en el Mirador o Piscina, tendrá un suplemento de 10€ por persona

C/ San Bernardo 1 – Barrio Palacio, 28013 Madrid Tel.: 0034 91 547 98 00
www.hotelsantodomingo.es comercial@hotelsantodomingo.es

