



Celebraciones y Banquetes

2025



HOTEL ALBRET





Menú 1

Entrantes

Surtido de Ibéricos (al centro)
Ensalada de langostinos y pulpo(individual)
Brik de hongos y gambas con puré de
calabacín(individual)

Segundos

1/2 ración de merluza con gambas y almejas en salsa de
marisco

y
1/2 ración de carrilleras al vino tinto con guarnición

Postre

Tarta de hojaldre con sorbete de mandarina

Vinos D.O. Navarra (tinto, blanco y rosado)
y café

43,00€
(IVA INCLUIDO)



HOTEL ALBRET





Menú 2

Entrantes individuales

Ensalada de salmón marinado y langostinos con gulas

Hojaldre relleno de hongos y foie

Crema de marisco

Segundos

1/2 ración de Rape al horno con ajetes fritos

y

1/2 ración de Solomillo a la plancha con salseras

roquefort o pimienta y foie

Postre

Tarta imperial con brocheta de frutas y

sorbete de mango

Vinos D.O. Navarra (tinto, blanco y rosado)
y café

45,00€

(IVA INCLUIDO)



HOTEL ALBRET





Menú 3

Entrantes:

Jamón ibérico (al centro)

Langostinos a la plancha flambeados
con Coñac (al centro)

Entrantes individuales:

Cogollos de Tudela con Espárragos y Pudding de
pescado

Brik de vieira con pisto

Segundos

1/2 ración de Lubina al horno con parrillada de verduras
y
1/2 ración de cordero asado con patata panadera

Postre

Tarta Hojaldre con crema y miniatura de helado con
chocolate caliente

Vinos D.O. Navarra (tinto, blanco y rosado)
y café

49,00€

(IVA INCLUIDO)



HOTEL ALBRET





Menú 4

Entrantes:

Surtido de Ibéricos y paté con pan de pasas (al centro)

Entrantes individuales:

Ensalada de pato a la naranja

Brik de txangurro con gambas y crema de mar

Segundos

½ ración de Solomillo al roquefort o a la pimienta con
verduras

y

½ ración de rodaballo al estilo Orio

Postre

Tarta imperial con helado de canela y brocheta frutas

Vinos D.O. Navarra (tinto, blanco y rosado)
y café

55,00€

(IVA INCLUIDO)



HOTEL ALBRET

