



Hort^{de}Nal

Comidas o cenas de empresa 2026

ya·CATERING·

El menú comida o cena de empresa en Hort de Nal:

- Incluye el IVA
- Incluye servicio de barra tras la comida o cena by cocktelería Pepe Orts (copas no incluidas en el precio del menú)

Otras condiciones:

- MESAS para mínimo 8 personas. Y además con mínimo 20 personas para el servicio. En el caso de que no se alcance el número de 20 personas por servicio, se cancelará con antelación.
- Cada grupo deberá escoger el mismo menú entre las opciones que se muestran a continuación.
- Es necesario el pago íntegro de la mesa por adelantado.
- Servicio disponible para comida o cena para los días: (otros días consultar)
 - 28 y 29 de noviembre
 - 12 y 13 de diciembre
 - 19 y 20 de diciembre

¿Quieres ver fotos de HORT DE NAL? pincha aquí

MENÚ 1

59€ comidas / cenas de empresa

Para empezar...

COPA DE ESPERA

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (5)

- Pan con tomate semidulce casero
- Jamón ibérico con queso de oveja
- Hojaldre caramelizado con ensaladilla, ventresca y piparras
- Canelón de cremoso de bogavante gratinado
- Flor de alcachofa sobre salsa de boletus

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)

- Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduras o
- Timbal de jarrete al vino tinto sobre puré de patata trufado

POSTRE

- Vaso de Ferrero con crema montada de avellanas y crocanti

BEBIDAS

- Vino tinto y vino blanco Verdejo. Cervezas, refrescos y agua mineral. Café, infusiones y cava.

MENÚ 2

65€comidas/cenas de empresa

Para empezar...

COPA DE ESPERA

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (6)

- Pan con tomate semidulce casero
- Jamón ibérico con queso de oveja
- Hojaldre caramelizado con ensaladilla, ventresca y piparras
- Canelón de cremoso de bogavante gratinado
- Flor de alcachofa sobre salsa de boletus
- Rueda de quisquilla cocida

Sorbete de mojito

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)

- Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduras
- Timbal de jarrete al vino tinto sobre puré de patata trufado

POSTRE

- Vaso de Ferrero con crema montada de avellanas y crocanti

BEBIDAS

- Vino tinto y vino blanco Verdejo. Cervezas, refrescos y agua mineral
- Café, infusiones y cava.

MENÚ 3

69€ comidas/cenas de empresa

Para empezar...

COPA DE ESPERA

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES(6)

- Pan con tomate semidulce casero
- Jamón ibérico con queso de oveja
- Hojaldre caramelizado con ensaladilla, ventresca y piparras
- Canelón de cremoso de bogavante gratinado
- Flor de alcachofa sobre salsa de boletus
- Rueda de quisquilla cocida

PRIMER PLATO individual (a elegir, mesa completa con antelación):

- Tartar de gamba blanca sobre sopa de almendras y espuma
- Arroz meloso marinero con gamba roja

Sorbete de mojito

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)

- Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduras
- Timbal de jarrete al vino tinto sobre puré de patata trufado

POSTRE

- Vaso de Ferrero con crema montada de avellanas y crocanti

BEBIDAS

- Vino tinto y vino blanco Verdejo. Cervezas, refrescos y agua mineral
- Café, infusiones y cava.

BODEGA Y BEBIDAS

Refrescos y cervezas

Tónica Royal Bliss, Coca-Cola, Fanta de naranja, Fanta de limón, Aquarius de naranja y Aquarius de limón

Agua Solán de Cabras

Cerveza San Miguel Especial, cerveza 0,0% alcohol y cerveza sin gluten

Vermouth

Izaguirre rojo/blanco

Olave rojo/blanco

Vino tinto

D.O Ribera del Duero: Melior

D.O. Rioja: Ramón Bilbao

Vino blanco

Blanco Polar, Verdejo 100% Vino de la tierra de Castilla y León

Oso hormiguero, Verdejo 100% D.O Rueda

Esta propuesta de vinos está sujeta a disponibilidad y añadas.
Consúltanos por otros vinos si lo deseas.