

# DOSSIER EVENTOS 2024



HOTEL DE LONDRES Y DE INGLATERRA

Calle Zubieta, 2  
Donostia - San Sebastián

# SERVICIOS

- 1 | COFFEE  
BREAK
- 2 | BRUNCH
- 3 | COCKTAIL
- 4 | MENÚ DE  
TRABAJO
- 5 | MENÚ DE  
CELEBRACIÓN







# 1 | COFFEE BREAK

## **MENÚ BÁSICO**

Café natural

Descafeinado

Tés e infusiones

Zumo de Naranja Natural

Mini bollería gourmet

**10.5€ + IVA por persona**

---

El servicio de Coffee Break se montará en el mismo salón de la reunión a la hora que el cliente lo solicite.

En el caso de solicitar el desayuno / coffee servido en mesa, el servicio conllevará un suplemento de 1,6€ + IVA por persona.

## COFFEE BREAK A LA CARTA

	Suplemento por persona
Refrescos	3,3€
Mini brocheta de fruta fresca	3,3€
Tortilla de patata	4,3€
Surtido de mini sándwiches	5,4€
Tabla de quesos	6,5€
Jamón ibérico con pan y tomate	8,6€

## HEALTHY CORNER

	Suplemento por persona
Mini pan bao con rúcula y queso fresco	3,3€
Blimi de aguacate con salmón ahumado	3,3€
Chupito de licuado de manzana verde con jengibre y lima	3,3€
Yogur natural con frutos secos	3,3€
Bolecito de macedonia de fruta con miel	3,3€

También puede solicitar bebidas vegetales (leche de avena, leche de soja, leche sin lactosa, leche de almendras, etc.)





# 2 | BRUNCH

## MENÚ BÁSICO

Café natural

Descafeinado

Tés e Infusiones

Zumo de naranja natural

Mini bollería gourmet

Croissant relleno

Bocadito salado

Mini sándwich de jamón y queso

Mini sándwich de salmón

Pintxo de tortilla de patata

Bolecito de yogur con frutos rojos

Bolecito de macedonia de frutas

Vino

Refrescos

32€ + IVA por persona





## 3 | COCKTAIL

### OPCIÓN 1

Incluye 4 canapés a elegir entre todas las opciones  
Duración del servicio del cocktail: 45 min.

**26€ + IVA**

### OPCIÓN 2

Incluye 8 canapés a elegir entre todas las opciones  
Duración del servicio del cocktail: 1 hora

**37€ + IVA**

### OPCIÓN 3

Incluye 12 canapés a elegir entre todas las opciones  
Duración del servicio del cocktail: 1h y 30min.

**53€ + IVA**

Bebidas incluidas: agua mineral, vinos, refrescos y cerveza.

Suplemento Cava: 4,5€ + IVA por persona

Canapé extra a añadir a cualquier opción de cocktail: 4,5€ + IVA

## OPCIONES FRÍAS

- Brocheta de gamba con vinagreta tradicional
- Canapé de ensaladilla de bonito con mimosa de huevo
- Canapé de ensaladilla rusa y bonito
- Gilda donostiarra de antxoa y guindilla
- Canapé de queso fresco con virutas de ibérico
- Canapé de salmón ahumado con mahonesa de soja
- Canapé de foie con dulce de manzana
- Cuchara de pulpo en salpicón
- Triángulo de queso de oveja con nueces
- Jamón ibérico en pan de caña
- Salmón ahumado en pan de caña

## OPCIONES CALIENTES

- Ensaladita templada de txangurro a la trufa
- Canapé de bacalao con tomate salteado
- Langostinos en panko
- Cono de palito de queso provolone en tempura
- Platillo de risotto cremoso de hongos con virutas de queso Idiazábal
- Cuchara caliente de revuelto de hongos
- Croqueta de hongo
- Croqueta de jamón
- Croqueta de txipirones
- Chupito de crema de puerros con salmón ahumado
- Chupito de crema de marisco con brocheta de gamba
- Chupito de crema de bogavante con lagrima de nata
- Platillo de secreto ibérico con dados de patata salteadas
- Brocheta de secreto ibérico en platillo con pure duquesa
- Platillo de merluza rebozada con tiras de piquillo
- Mini búrguer de ternera con queso en pan tierno
- Hojaldre de txistorra

## POSTRES

- Pastelitos de bocado
- Chupito de sorbete de mojito
- Chupito de sorbete de maracuyá
- Bolecito de macedonia de frutas
- Vasito de natilla con frutos rojos
- Daditos de tarta Sacher
- Daditos de tarta de queso
- Dadito de torrija caramelizada al Baileys





4

MENÚS DE  
TRABAJO



Válidos de lunes a viernes (excepto viernes noche)

### ENTRANTES

- Ensalada de langostinos y aguacate con vinagreta tradicional
- Verduras de temporada con refrito de jamón ibérico
- Sopa de pescado a la donostiarra
- Risotto cremoso de hongos con yema de huevo de corral

### CARNES Y PESCADOS

- Pavías de bacalao en tempurasobre piperrada con mahonesa de ajo negro
- Dorada asada a la espalda con ajetes y patatas panadera
- Filete de entrecot de ternera con patatas puente nuevo y piquillos
- Solomillo de cerdo plancha sobre crema de apionabo

### POSTRES

- Nuestra tarta de queso horneada
- Torrija de brioche con crema inglesa
- Macedonia de frutas frescas
- Crema de yogur con frutos rojos

- Pueden confeccionar el menú eligiendo 1 entrante, 1 pescado o carne y 1 postre.
- La elección del menú será la misma para todo el grupo.
- Los menús incluyen agua mineral, vino blanco Perelada, vino tinto Rioja Cune y café

**44€ + IVA**

5

MENÚS DE  
CELEBRACIÓN



MENÚS CERRADOS



MENÚS PERSONALIZADOS



# MENÚS CERRADOS

## MENÚ 1

- Surtido de fritos caseros servidas a centro de mesa
- Risotto de hongos y espárragos trigueros con huevo a baja temperatura
- Lomo de lubina asada con patatas al ajo
- Tarta de trufa con helado de vainilla

**65€ + IVA**

## MENÚ 2

- Ensalada templada de txipirones con cebolla confitada
- Lomo de rodaballo a la oriotarra con atado de verduritas (1/2 ración)
- Confit de pato tostado con puré de manzana y salsa de trufa
- Tartita tiramisú de queso mascarpone con helado de vainilla

**69€ + IVA**

Todos los menús incluyen agua mineral, vino blanco Viña Perelada, vino rosado Navarro Las Campanas, tinto Rioja Bordón y café

## MENÚ 3

- Surtido de pintxos donostiarras
  - Pico de jamón ibérico
  - Cucharilla de pulpo con mahonesa de pimentón
  - Brocheta de gamba con vinagreta tradicional
  - Bandejita de salmón noruego con queso fresco y eneldo
  - Chupito de crema de puerro con dados de foie y aceite de oliva virgen
- Crujiente de hongos y puerro sobre crema de marisco
- Merluza asada con patata panadera y refrito tradicional (1/2 ración)
- Carrilleras de ternera con su jugo ligado y puré de boniato
- Torrija gratinada al Baileys con helado

**71€ + IVA**

## MENÚ 4

- Jamón ibérico de Guijuelo
- Ensalada de txangurro a la donostiarra con crujiente de pan cristal
- Lomo de merluza al vapor sobre puré de calabaza asada y emulsión de sus pipas (1/2 ración)
- Cordero asado a baja temperatura (1/2 ración)
- Pastel vasco con helado de avellana

**75€ + IVA**

## MENÚ 5

- Ensalada de pato con virutas de foie al aceite de trufa
- 1/2 ración de rape negro con risotto de txipiron y perlas de aceite de oliva
- Medallón de solomillo con lasaña de verduras (1/2 ración)
- Hojaldre de manzana recién horneado con helado de nata

**77€ + IVA**

# MENÚS PERSONALIZADOS

CONSULTE EL PRECIO FINAL DEL MENÚ SEGÚN LA  
COMBINACIÓN DE PLATOS

---

## ENTRANTES

- Carpaccio de langostinos con vinagreta de cítricos
- Timbal de queso brie y tomate al aceite de trufa
- Carppaccio de ternera con aceite emulsionado de hongos
- Cogollo de Tudela perfumado a la trufa con langostinos y guacamole
- Hongos guisados con huevo de caserio a baja temperatura
- Jamón ibérico do Guijuelo servido a centro de mesa
- Surtido de croquetas
- Terrina de foie centro mesa

## ENSALADAS

- Ensalada de bacalao en escamas y crujiente de pan cristal
- Ensalada de guacamole con cogollos y langostinos
- Ensalada de salmón ahumado con dados de aguacate y aceite de eneldo
- Ensalada de presa ibérica con dados de foie
- Ensalada templada de txangurro con crujiente de pan cristal

## PRIMEROS

- 1/2 pulpo a la parrilla sobre patata trufada con aceite de pimentón
- 1/2 salpicón de pulpo y langostinos en hoja crujiente de arroz con vinagreta a la antigua
- Arroz cremoso del señorito (gamba, langostino, mejillón y calamar)
- Canelón de pato y foie con su consomé ligado
- Crema de bogavante con canelón de txangurro en pasta wanton
- Raviolis de rabo de ternera con su consomé gelatinizado
- Escalope de foie sobre trigo tierno meloso de pato
- Ensalada de solomillo de salmón ahumado con hojas de la huerta y aliño de eneldo
- Vieira asada con pure de zanahoria y surtido de vegetales



## PESCADOS

- 1/2 ración de rape negro al carbón con patata panadera y crema americana
- Dorada a la espalda con ajetes y almejas
- Lomo de lubina asada con patatas al ajo
- Merluza asada al vapor con patata aliñada a la trufa
- Merluza asada sobre edamame salteados y puré de boniato
- Rodaballo con vinagreta de tomate y albahaca

## CARNES

- Confit de pato con pure de manzana reineta y salsa oporto
- Lomo de ciervo con pure de castañas y cogollo asado
- Medallón de solomillo con lasaña de verduras (2/3)
- Solomillo plancha con atado de verduras
- Carrilleras de cerdo ibérico con patatas paja y crujiente de jamón
- Taco de ternera con chutney de manzana reineta
- Paletilla de cordero deshuesada y rellena de foie con hongos al tomillo
- Tounero de solomillo con oporto y patatas gajo

## POSTRES

- Creme brulee con salsa suzete
- Pantxineta templada con helado de queso fresco
- Sorbetes y helados variados
- Milhojas de nata con mermelada de albaricoque
- Tartita de trufa blanca con helado de fresa
- Nuestra tarta de queso

Disponemos de alternativas para personas vegetarianas, alérgicas o intolerantes a ciertos alimentos.







## CONDICIONES

---

- El número de comensales a facturar será el confirmado por el cliente con 48 horas de antelación.
- Los cambios del menú concertado sin previo aviso, podrán ser facturados

## DATOS DE CONTACTO

---

**Angélica Orallo**

Responsable de Ventas,  
Convenciones y Eventos

convenciones@lhondres.com  
943 440 770 - 660 956 624

Zubieta, 2  
20007 - Donostia / San Sebastián

---

