



# Eventos Especiales

2024



📍 Avenida de los Pinos, 17  
28670 Villaviciosa de Odón-Madrid-España

☎ 34 685 55 61 92

[comercial@hotelvillaodon.com](mailto:comercial@hotelvillaodon.com)

[www.hotelvillaodon.com](http://www.hotelvillaodon.com)



# *Entrantes a compartir*

**A elegir cuatro variedades**  
**(Por cada cuatro personas)**



Croquetas Caseras

Mousse de Paté con Mermelada de Higos

Brandada de Bacalao, Oblea Crujiente y Lima

\*Tartar de Salmón, Aguacate y Emulsión Kimchi

Sincronizadas de Queso, Pollo corral y Tomate Concasé

\*Carpaccio de Vaca Vieja, Manzana Verde y Nube de Parmesano

**\*Suplemento 3,00€ por persona**

*Segundo plato a elegir entre:*

**Menú N° 1**



Carrillera de Cerdo y Cremoso de Zanahoria

Nido de Bacalao desmigado, Pimientos Caramelizados y Yema Trufada

Magret de Pato



**Postre**

Surtido de postres caseros



**Bodega**

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto, Lizcano, D.O La Rioja

Vino Blanco, Capitán Garfio, D.O Rueda

\*\* Precio por persona: 47,00 €  
(IVA incluido)

*Segundo plato a elegir entre:*

**Menú N° 2**



Solomillo Ibérico a la Plancha con Duxelle de Setas, Salvia y Tamarindo

Medallones de Cordero Eco, Verdura Asada y Aliño de Almendras

Lomo alto de Merluza a la Sidra



**Postre**

Surtido de postres caseros



**Bodega**

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto, Lizcano, D.O La Rioja  
Vino Blanco, Capitán Garfio, D.O Rueda

\*\* Precio por persona: 52,00 €  
(IVA incluido)

*Segundo plato a elegir entre:*

**Menú N° 3**



Entrecot de Vaca y Sal de Vinos

Lomo de Lubina Crujiente, Puré de Cebolla y Ajo caramelizado al Caldo

Dashi

Solomillo de Vaca, Cesta de Patata y Guernica



**Postre**

Surtido de postres caseros



**Bodega**

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto, Lizcano, D.O La Rioja

Vino Blanco, Capitán Garfio, D.O Rueda

\*\* Precio por persona: 57,00 €  
(IVA incluido)

*Segundo plato a elegir entre:*

**Menú N<sup>o</sup> 4**



Chuletón de Vaca madurada 40 días

Medallón de Rape, Calabaza y Naranja

Paletilla de Cordero Eco, Asada con Tabulé de Pistachos



**Postre**

Surtido de postres caseros



**Bodega**

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto, Lizcano, D.O La Rioja

Vino Blanco, Capitán Garfio, D.O Rueda

\*\* Precio por persona: 67,00 €  
(IVA incluido)

# Menu Infantil:



## **Entremeses Calientes**

Croquetas de Jamón Ibérico

Calamares a la Andaluza

Fingers de pollo



## **Segundo plato a elegir entre**

Milanesa de Ternera con patatas fritas

Chuletillas de cordero acompañado de puré de patatas

Hamburguesa premium con patatas fritas



## **Postre**

Surtido de postres caseros

o

Helado



## **Bebida**

Agua Mineral

Refrescos

\*\* Precio por persona: 30,00 €  
(IVA incluido)

# Coctel N°1

Crema de temporada Frio o caliente con Toppings

Salmon curado en sal de citricos, Quinoa real y Ponzu

Guacamole, Chips de Maiz y pipas de calabaza tostadas

Croquetas de corazón cremoso

Brocheta de langostinos mayo kewpie y Wakame

Mini burger en pan Brioche y mayonesa picantona

sincronizada de queso fundido con tomates con concasé

Samosas crijientes, Miel de caña y sesamo negro tostado

Bombón de Morcilla ibérica, Nueces y emulsión de romero



## Postre

Surtido de postres caseros



## Bodega

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto, Lizcano, D.O La Rioja

Vino Blanco, Capitán Garfio, D.O Rueda

\*\* Precio por persona: 35,00€  
(IVA incluido)

# Coctel N°2

Tabla de quesos acompañado de frutos secos

Jamón Ibérico con aove ecológico y tomate recién rallado

Crema de temporada Frio o caliente con Toppings

Volcán de aguacates, chips de Maíz y Mejillones rotos

Ensaladilla clover con atún huevos de codorniz y Togarashi

Croquetas de corazón cremoso

Brocheta de langostinos y emulsión de algas

Mini burger en pan Brioche y mayonesa picantona

sincronizada de queso fundido con tomates con concasé

Samosas crijiertes, Miel de caña y sesamo negro tostado

Bombón de Morcilla ibérica, Nueces y emulsión de romero

Pollo al Teriyaki sobre fideos de Arroz



## **Postre**

Surtido de postres caseros



## **Bodega**

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto, Lizcano, D.O La Rioja

Vino Blanco, Capitán Garfio, D.O Rueda

\*\* Precio por persona: 40,00€  
(IVA incluido)

# Coctel N°3

Tabla de quesos acompañado de frutos secos

Jamón Ibérico con aove ecológico y tomate recién rallado

Tartar de Salmon y aliño kimchi

Crema de temporada Frio o caliente con Toppings

Volcán de aguacates, chips de Maíz y pipas de calabaza

Ensaladilla clover con atún huevos de codorniz y Togarashi

Croquetas de corazón cremoso

Brocheta de langostinos con mayo Kewpie y Wakame

Mini burger en pan Brioche y mayonesa picantona

Cono de Bienmesabe

Pincho de tortilla española con cebolla caramelizada

Sincronizada de queso fundido con tomates con concasé

Pollo al Teriyaki sobre fideos de Arroz



## **Postre**

Surtido de postres caseros



## **Bodega**

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto, Lizcano, D.O La Rioja

Vino Blanco, Capitán Garfio, D.O Rueda

\*\* Precio por persona: 45,00€  
(IVA incluido)



**HOTEL VILLA ODÓN** ★ ★ ★ ★

**HOTEL VILLA ODÓN**  
★★★★

Avenida de los Pinos, 17  
28670 Villaviciosa de Odón-Madrid-España  
+34 685 55 61 92  
comercial@hotelvillaodon.com  
www.hotelvillaodon.com