

Gala 1

Aperitivo individual

Crema de coliflor y manzana

Entrada individual

Puerro de la huerta al vapor con salsa romesco

Entrada para compartir al centro de la mesa cada 4
personas

Virutas de panceta de Soria suflada

Ensalada de pimientos asados en casa, ventresca y cogollos de la huerta

Langostinos cocidos con 2 salsas

Queso Trufado al aceite de miel y piñones.

De la mar

Skrei de Bacalao con verduras y Ali -Oli de Membrillo.

El sorbete

Sorbete de mango y ron

De la montaña

Solomillo de cerdo ibérico marinado con cítricos, y queso de arzuza gratinado

Para finalizar

Arroz con leche de coco y helado con manzana verde

Servicios y productos no incluidos

Bebidas y bodega a elección del cliente

Copas de sobremesa

Pvp: 75€

Las bebidas y la bodega será tarificada según consumo

* Menús diseñados para eventos con grupos superiores a 15 comensales *

Estos precios son orientativos, y serán revisados al alza o a la baja en función del mercado 15 días antes del evento

* Las Mayas se reserva el derecho de modificar los menús y las promociones sin previo aviso *

Todos los menús incluyen el servicio de pan

Todos los precios llevan el 10 % de iva incluido

2008-2023 © Las Mayas-Posada-Restaurante-Spa

www.lasmayas.es

Gala 2

Aperitivo individual

Gazpacho de fresones con arenques del báltico marinados

Entrada individual

Huevo, Hongos y Trufa.

Entrada para compartir al centro de la mesa cada 4 personas

Morcilla de Burgos con pimientos asados y confitados al ajillo

Ensalada de finas tiras de ave en escabeche, sus verduras y virutas de foie mi-cuit

Gambones a la plancha al aroma de limón verde

Queso Trufado al aceite de miel y piñones.

De la mar

Skrei de Bacalao con verduras y Ali-Oli de Membrillo.

El sorbete

Mandarina al licor de ron añejo

De la montaña

Solomillo de ternera con crema de hongos y foie con patatas panaderas

Para finalizar

Pastel crudo de chocolate con helado de vainilla

Servicios y productos no incluidos

Bebidas y bodega a elección del cliente

Copas de sobremesa

Pvp: 80€

Las bebidas y la bodega será tarificada según consumo

* Menús diseñados para eventos con grupos superiores a 15 comensales *

Estos precios son orientativos, y serán revisados al alza o a la baja en función del mercado 15 días antes del evento

* Las Mayas se reserva el derecho de modificar los menús y las promociones sin previo aviso *

Todos los menús incluyen el servicio de pan

Todos los precios llevan el 10 % de iva incluido

2008-2023 © Las Mayas-Posada-Restaurante-Spa

www.lasmayas.es

Gala 3

Aperitivo individual

Finas tiras de torrezno de Soria suflado

Entrada individual

Crema de calabaza, naranja y Trufa Negra

Entrada para compartir al centro de la mesa cada 4 personas

Cecina de vaca madurada con Igp León, marinada en aceite de la casa

Ensalada de peras confitadas con aguacate y salmón marinado

Gambones a la plancha al aroma de limón verde

Queso Trufado al aceite de miel y piñones.

De la mar

Merluza de Pincho sin espinas con verduras y muselina de mariscos

El sorbete

Limón al licor de Enebro

De la montaña

Solomillo de ternera con crema de hongos y foie con patatas panaderas

Para finalizar

Tarta de Queso con helado de galleta maria

Servicios y productos no incluidos

Bodega a elección del cliente

Copas de sobremesa

Pvp: 85€

Las bebidas y la bodega será tarificada según consumo

* Menús diseñados para eventos con grupos superiores a 15 comensales *

Estos precios son orientativos, y serán revisados al alza o a la baja en función del mercado 15 días antes del evento

* Las Mayas se reserva el derecho de modificar los menús y las promociones sin previo aviso *

Todos los menús incluyen el servicio de pan

Todos los precios llevan el 10 % de iva incluido

2008-2023 © Las Mayas-Posada-Restaurante-Spa

www.lasmayas.es

Gala 4

Aperitivo individual

Crema de verduras de la huerta

Entrada individual

Ensalada mixta de la casa.

Entrada para compartir al centro de la mesa cada 4 personas

Jamón ibérico de Bellota con emulsión de tomate y aceite

Escalivada de verduras asadas con crujiente de queso de cabra

Foie Mi-cuit hecho en casa con panecillos dulces de mantequilla.

Tentaculo de pulpo 00 con parmentier y aove

De la mar

Ala de Raya con verduras y Ali -Oli de Kimchi.

El sorbete

Cerezas al licor de patata

De la montaña

Solomillo de ternera con crema de hongos y foie y patatas panaderas

Para finalizar

Tattin de manzana

Servicios y productos no incluidos

Bodega a elección del cliente

Copas de sobremesa

Pvp: 90€

Las bebidas y la bodega será tarificada según consumo

* Menús diseñados para eventos con grupos superiores a 15 comensales *

Estos precios son orientativos, y serán revisados al alza o a la baja en función del mercado 15 días antes del evento

* Las Mayas se reserva el derecho de modificar los menús y las promociones sin previo aviso *

Todos los menús incluyen el servicio de pan

Todos los precios llevan el 10 % de iva incluido

2008-2023 © Las Mayas-Posada-Restaurante-Spa

www.lasmayas.es

Gala 5

Aperitivo individual

Gazpacho de fresones con arenques del báltico marinados

Entrada individual

Vichyssoise con manzana, alcachofas y crujiente de puerro

Entrada para compartir al centro de la mesa cada 4 personas

Finas tiras de torrezno de soria suflado y desgrasado

Alcachofas fritas con lascas de jamón ibérico.

Foie Mi-cuit hecho en casa con panecillos dulces de mantequilla.

Boletus Edulis confitados a baja temperatura salteados al ajillo

De la mar

Lumo de lubina sin espinas con guarnición del día

El sorbete

Melón y martini

De la montaña

Solomillo de ternera con crema de hongos y foie y patatas panaderas

Para finalizar

Tarta hojaldrada de manzana con helado de vainilla

Servicios y productos no incluidos

Bodega a elección del cliente

Copas de sobremesa

Pvp: 95€

Las bebidas y la bodega será tarificada según consumo

* Menús diseñados para eventos con grupos superiores a 15 comensales *

Estos precios son orientativos, y serán revisados al alza o a la baja en función del mercado 15 días antes del evento

* Las Mayas se reserva el derecho de modificar los menús y las promociones sin previo aviso *

Todos los menús incluyen el servicio de pan

Todos los precios llevan el 10 % de iva incluido

2008-2023 © Las Mayas-Posada-Restaurante-Spa

www.lasmayas.es