

kupulasalamanca.com

MENÚS 2025
CELEBRACIONES

MENU 1

Serranos

Aperitivo del chef.

ENTRADAS A COMPARTIR

Ensalada de perdiz en escabeche, con tomates confitados y cebolla roja encurtida.

Brocheta de pulpo con babaganoush y aceite de pimentón.

Risotto de rabo de toro, setas y foie.

SEGUNDOS A DEGUSTAR

Lubina con texturas de tomate y ajada.

Carrilleras de cerdo Ibérico con parmentier de patata y crujientes de boniato.

POSTRE

Tarta de queso con helado de caramelo.

NOTAS:

Consulte cualquier duda sobre intolerancias o alergias alimentarias.

Las entradas a compartir serán para cada 4 comensales. Bodega ad hoc a elección del restaurante.

Cualquier cambio sugerido por el comensal se tarificará aparte.

El menú incluye agua, pan y dos consumiciones de vino, cerveza ó refresco por comensal.

Otras bebidas alcohólicas, se tarificarán de acuerdo al precio establecido por el restaurante.

El menú elegido será el mismo para todo el grupo. Mínimo 10 personas.

El restaurante se reserva el derecho de solicitar un anticipo del total de la celebración.



MENU 2 *Libreras*

Aperitivo del chef.

ENTRADAS A COMPARTIR

Lomito ibérico de bellota.

Chipirones a la plancha encebollados y salsa de crustáceos.

Flor de alcachofa rellena de foie y setas con trufa.

SEGUNDOS A DEGUSTAR

Corvina al horno con cremoso de sobrasada Ibérica y trigueros en tempura.

Pluma ibérica a la parrilla con mojo rojo y papas arrugás.

POSTRE

Coulant de chocolate Valhrona
con helado de vainilla.

NOTAS:

Consulte cualquier duda sobre intolerancias o alergias alimentarias.

Las entradas a compartir serán para cada 4 comensales. Bodega ad hoc a elección del restaurante.

Cualquier cambio sugerido por el comensal se tarificará aparte.

El menú incluye agua, pan y dos consumiciones de vino, cerveza ó refresco por comensal.

Otras bebidas alcohólicas, se tarificarán de acuerdo al precio establecido por el restaurante.

El menú elegido será el mismo para todo el grupo. Mínimo 10 personas.

El restaurante se reserva el derecho de solicitar un anticipo del total de la celebración.



MENU 3

Catedral

Aperitivo del chef.

ENTRADAS A COMPARTIR

Jamón Ibérico de bellota y lomito.

Tartar de atún, remolacha y mayo de sriracha.

Micuit con mermelada casera de higos y melaza de vino.

Calamar de anzuelo a la parrilla con guiso de oreja
y morro ibérico y crujiente de cebolla

SEGUNDOS A DEGUSTAR

Rodaballo al horno y verduras confitadas al jengibre.

Solomillo de vaca madurada a la parrilla,
puré de manzana y chalotas claseadas al PX.

POSTRE

Tarta templada de manzana,
crumble y helado de nata.

NOTAS:

Consulte cualquier duda sobre intolerancias o alergias alimentarias.

Las entradas a compartir serán para cada 4 comensales. Bodega ad hoc a elección del restaurante.

Cualquier cambio sugerido por el comensal se tarificará aparte.

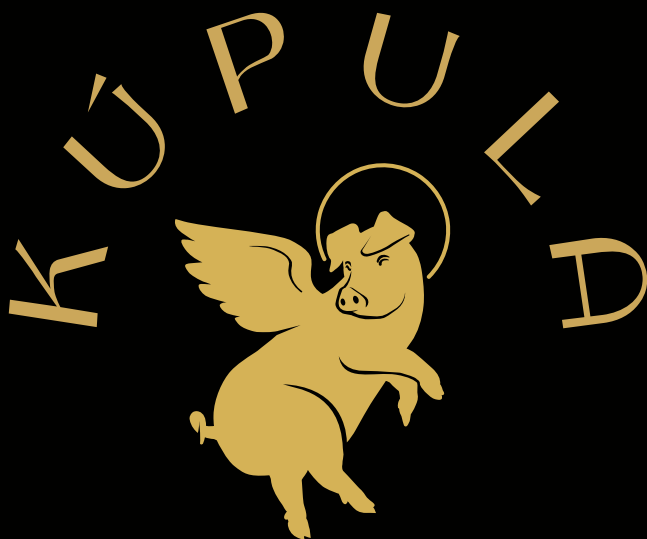
El menú incluye agua, pan y dos consumiciones de vino, cerveza ó refresco por comensal.

Otras bebidas alcohólicas, se tarificarán de acuerdo al precio establecido por el restaurante.

El menú elegido será el mismo para todo el grupo. Mínimo 10 personas.

El restaurante se reserva el derecho de solicitar un anticipo del total de la celebración.

65€
persona



Hotel San Polo
Arroyo Sto. Domingo 2 · Salamanca

kupulasalamanca.com
administracion@kupulasalamanca.com
923 055 342

