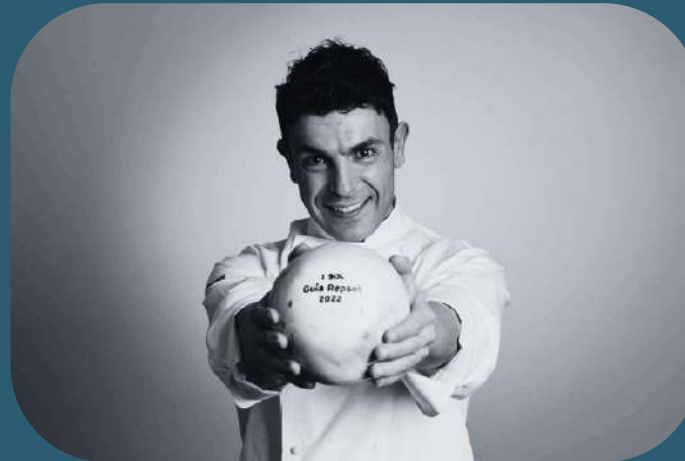


# El chef



La propuesta culinaria, creada por el chef palentino Alberto Soto, cuenta con más de 20 años de experiencia y un prestigioso repertorio de premios, incluyendo un Sol Repsol por su restaurante Ajo de Sopas y el título de Mejor Cocinero de Castilla y León. Su cocina fusiona la tradición castellana con técnicas contemporáneas, ofreciendo una experiencia gastronómica única. SABER MÁS



**CHAS!**<sup>®</sup>  
CHEF ALBERTO SOTO

# El cóctel



CHAS!  
CHEF ALBERTO SOTO

- Tosta de anchoa y mantequilla
  - Tartar de ahumados
- Chupa chups de cecina y foie
- Filipino de foie y frutos rojos
  - Gilda de ceviche



- Tosta de ensaladilla de sardina ahumada
  - Esferas de queso de oveja y mango
  - Royal de gambas
  - Crocant de kikos y guacamole
    - Macaron de vino y lechal
    - Craquelin trufado
- Cono de steak con mango y perrins
  - Guiso de calamares con kimchi
- Bao con brandada y pimiento italiano
  - Bocadillo de panceta glaseado
  - Gambón con salsa de mango
    - Mollete de ropa vieja
- Crema de puerro confitado con burrata
  - Saquito de pato
  - Arroz marinero
- Croqueta de setas, espinacas y trufa
  - Croqueta de jamón
  - Croqueta de cecina
  - Empanadilla robuchón



*Pulse encima del nombre para ver la foto del plato*



# Entrantes

- Bogavante con sopa de cebolla trufada (Medio bogavante por comensal)
- Ensalada de bogavante con verduritas, helado de pimiento verde y salmorejo (Medio bogavante por comensal)
- Ensalada de langostinos con tartar de atún-aguacate y salsa de mango
- Ensalada de bacalao confitado, pimientos a la brasa, cebolleta encurtida y aliño de mostaza y miel
- Ravioli de txangurro con gamba de Huelva y vieira
- Ravioli de patata trufada a la carbonara
- Ajoblanco de espárrago triguero
- Carpaccio de gambas con tartar de verdura, vieira, helado lima y gazpacho de tomate y cereza
- Canelón de pollo trufado



*Pulse encima del nombre para ver la foto del plato*

# Pescados



- Merluza pincho Coruña con crema de berenjena asada y emulsión de albahaca
- Corvina al horno con arroz cremoso de marisco y alioli de pimiento verde
- Corvina con pasta fresca, pipas, veleté y huevas
- Merluza pincho Coruña con salsa marinera y verduras
- Corvina a la vizcaína
- Merluza a la marinera con parmentier de azafrán
- Bacalao, ajo negro y tartar de aceituna negra
- Corvina meniere



CHAS!  
CHEF ALBERTO SOTO



*Pulse encima del nombre para ver la foto del plato*

# Carnes

- Solomillo con parmentier de mostaza y patata ratte
- Solomillo con rollito de setas-trufa, salsa de boletus y castaña de foie
- Solomillo pastel de patata, verduritas y toffee de carne
- Presa ibérica con crema de cebolla a la brasa y salsa de tomillo
- Carrillera ibérica lacada, parmentier, patatas ratte al tomillo y foie
- Lechazo asado al estilo tradicional con ensalada
- Cochinillo confitado con ñoqui al romero y crema de limón
- Taco de lechal



CHAS!  
CHEF ALBERTO SOTO



*Pulse encima del nombre para ver la foto del plato*



# Postres

- Milhojas castellana con helado de vainilla y sopa de chocolate caliente
- Cheesecake
- Soufflé de chocolate con helado de fresa
- Tres leches
- Strudel de manzana con sorbete de Grany Smith y chatilly
- Cremoso de cítricos con sorbete de grosella negra
- Tarta de limón
- Tarta de café



*Pulse encima del nombre para ver la foto del plato*

# Espacios gastronómicos

- PUESTO DE SUSHI SOBRE HIELO PICADO (NIGUIRIS MAKIS Y FUTOMAKIS).
- ESPACIO GASTRONÓMICO DE CREMAS FRÍAS Y ENSALADAS.
- BODEGÓN DE GILDAS Y ENCURTIDOS.
- ESTACIÓN DE QUESOS DEL MUNDO CON PANES, CONFITURAS, FRUTOS SECOS Y FRUTAS.
- BARRACA DE ARROCES (ARROZ NEGRO Y ARROZ SEÑORITO).
- ISLA DE POSTRES, DULCES Y CAFÉS.

# Espacios show cooking.

- BRASA DE PINCHOS DE LECHAZO ESTILO TRASPINEDO.
- JAMÓN CON CORTADOR DE GUIJUELO CON DIFERENTES TIPOS DE PANES, ACEITES AROMATIZADOS Y TOMATES RALLADOS.
- TABERNA DE PULPO A FEIRA.



**CHAS!**  
CHEF ALBERTO SOTO



# Opciones Adicionales



CHAS!®

CHEF ALBERTO SOTO

## Para el cóctel:

- RINCÓN DE VERMÚ.
- RINCÓN DE CERVEZAS ARTESANAS.

## Para la barra libre:

- ICE CAVA BAR.
- BARRA DE COCTELERÍA 2H, 3 VARIEDADES, 100 UD.
- COCTELERÍA MOLECULAR 2H (CONSULTAR)
- CANDY BAR.
- RECENA

## Otros servicios

- CEREMONIA CIVIL (MONTAJE, FLORES, Y SONIDO).
- RINCÓN DE LIMONADA RECEPCIÓN INVITADOS.
- MENÚ INFANTIL.
- 1 CUIDADORA INFANTIL 5H (MAX 7 NIÑOS).
- BARRA LIBRE 3H + DJ.
- EXTENSIÓN BARRA LIBRE 1H + DJ.
- ALTERNATIVA BAILE Y TIKETS:
  - ESPACIO 1 HORA.
  - TICKETS COPAS.
  - TICKETS REFRESCOS, CERVEZA, VINO.

