



Annual Rally 2026 Menu

Hotel Balfagon Menu

Day 1

Primer plato (a elegir)

- Ensalada de queso de cabra (lactosa – opcional sin queso)
- Crema de calabaza con almendras tostadas
- Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao y salsa de tomate (lactosa)

Segundo plato (a elegir)

- Secreto de cerdo a la parrilla con salsa de mostaza antigua
- Pollo relleno de jamón y queso con salsa de verduras ((lactosa – opcional pollo plancha)
- Salmón al horno con salsa de eneldo y limón (lactosa - opcional sin salsa o adaptada)

Postres

- Tarta de queso con confitura de arándanos
- Cuajada casera de leche de oveja
- Flan casero de naranja con cobertura de chocolate
- Sorbete de limón
- Fruta natural

Propuesta vegetariana: Ensalada y crema de calabaza

Day 2

Various tapas

Day 3

Primer plato (a elegir)

- Crema de champiñones (lactosa- opcional setas adaptada)
- Rollitos de puerro, york y queso gratinados con salsa mornay (lactosa)
- Ensalada con migas de perdiz escabechada y vinagreta de frutos rojos

Segundo plato (a elegir)

- Medallones de cordero a baja temperatura con su jugo
- Dorada desespinaada al horno con salsa de azafrán
- Canelon de pollo con velouté cremosa (lactosa – opcional pollo plancha)

Postres

- Tarta casera de chocolate
- Cuajada casera de leche de oveja
- Flan casero de naranja con cobertura de chocolate
- Sorbete de limón
- Fruta natural

Propuesta vegetariana: Crema de champiñones y rolitos de puerro sin jamón York

Day 4

Primer plato (a elegir)

- Ensalada de carpaccio de tomate
- Sopa de cebolla con huevo poché y tosta de queso (apto lactosa sin tosta)
- Mil hojas de berenjena rellena de pescado y marisco gratinadas con queso (lactosa)

Segundo plato (a elegir)

- Lomo de ternera a la parrilla con patata panadera
- Solomillo de cerdo con salsa de setas
- Ventresca de atún con verduritas escabechadas y caramelo de soja

Postres

- Flan de naranja con cobertura de chocolate
- Tarta de queso con confitura de arándanos
- Cuajada casera de leche de oveja
- Sorbete digestivo de limón
- Fruta natural

Propuesta vegetariana: Ensalada y sopa de cebolla