



ASOCIACIÓN DE HUÉRFANOS DEL EJÉRCITO

MENÚS
XXI DÍA DEL PÍNFANO
SALAMANCA 2026

CENA DEL ENCUENTRO (LUNES 18)
Hotel Alameda Palace

ENTRANTE

Musaka de berenjenas gratinada con confitura de tomate

PRINCIPAL

Solomillo de cebón tierno con salsa de Pedro Ximenez y patata panadera

o

Merluza a la plancha con salsa de cítricos y verduras salteadas

POSTRES

Vasito de tierra de galleta, mouse de queso fresco y mermelada de fresa

BODEGA

Agua mineral y vino, café



ASOCIACIÓN DE HUÉRFANOS DEL EJÉRCITO

MENÚ
XXI DÍA DEL PÍNFANO
SALAMANCA 2026

COMIDA DE HERMANDAD (MARTES 19)

Restaurante "El Bardo"

A COMPARTIR

1º Surtido de ibéricos de Guijuelo (jamón, lomo, chorizo y salchichón
Revuelto charro (huevos revueltos con farinato y morcilla)

2º "Patatas Meneas" con Torreznos

PRINCIPAL

Secreto Ibérico con cremoso de patata

o

Bacalao gratinado estilo "Bardo"

POSTRES

Torrija casera

Café

BODEGA

Ribera del Duero – Blanco de Rueda



ASOCIACIÓN DE HUÉRFANOS DEL EJÉRCITO

MENÚS
XXI DÍA DEL PÍNFANO
SALAMANCA 2026

COMIDA DEL ADIÓS (MIÉRCOLES 20)

Hotel Alameda

AL CENTRO

Saquito de pasta brik, brandada de bacalao y salsa fina de marisco

PRINCIPAL

Roastbeef con salsa de vino tinto acompañado de milhojas de patata, beicon y queso

o

Lubina asada en sartén con salsa de Albariño y boletus

POSTRES

Tarte fina de hojaldre de manzana con crema diplomática y helado de chocolate

BODEGA

Agua mineral y vino, café