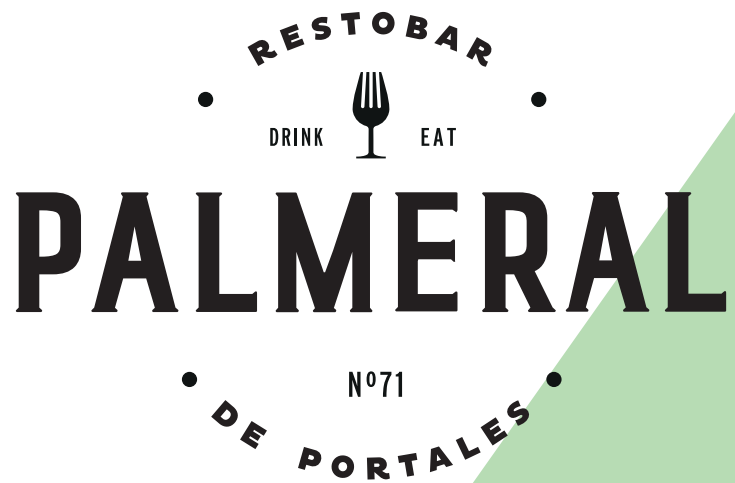




# **MENÚ GRUPO 35/37**



## **APERITIVO**

**DE BIENVENIDA**

## **ENTRANTES**

**TABLA DE IBÉRICOS DE BELLOTA CON PAN DE CRISTAL**

**TABLA DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES**

**COLECCIÓN DE CROQUETAS**

**VERDURAS SALTEADAS O EN TEMPURA**

**REVUELTO DE BOLETUS CON HUEVOS CAMPEROS**

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE LODOSA A SADOS A LEÑA CON LANGOSTINOS**

**ENSALADA TEMPLADA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y VENTRESCA**

**ENSALADA DE QUESO DE CABRA, BEICON Y FRUTOS ROJOS CARAMELIZADOS  
CON VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL**

**ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES Y GELEÉ DE ALIOLI VERDE**

**FRITURA DE CHIPIRONES CON ALIOLI DE LIMA**

**CARPACCIO DE PEZ MANTEQUILLA CON SALSA PONZU Y ACEITE DE TRUFA**



## **PRINCIPALES**

**LOMO DE MERLUZA A LA MARINERA CON LANGOSTINOS Y MEJILLONES**

**CHIPIRONES A LA PLANCHA CON ALIOLI DE AJONEGRO**

**DORADA O LUBINA AL HORNO AL ESTILO ORIO CON PATATAS PANADERA**

**MEDALLONES DE ATÚN CON REDUCCIÓN DE SOJA Y PISTO DE VERDURAS**

**BACALAO A LA RIOJANA**

**ENTRECOT DE VACA CON SALSA ROQUEFORT O A LA PIMIENTA**

**COSTILLAS ASADAS A LA BARBACOA**

**SECRETO IBÉRICO A LA PLANCHA CON BROCHETA DE VERDURITAS**

**CONFIT DE PATO CON CREMA DE HIGOS Y PANADERAS**

**LAMINADO DE SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA ESPAÑOLA Y PATATAS**



## **POSTRES**

**TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS**

**TARTA DE CHOCOLATE EN TEXTURAS**

**SORBETE DE MOJITO**

**YOGURT GRIEGO CON GRANIZADO DE LIMA**

**FRUTA NATURAL PELADA Y CORTADA**

## **OBSERVACIONES**

Préviamente se deberán seleccionar tres entrantes iguales para todo el grupo que irán al centro y serán para cada cuatro personas. Para los platos principales hay dos modalidades, selección previa o el día de la reserva, en el restaurante. Si la selección es previa se podrá elegir cualquiera de los platos principales de este menú. Si la selección es el día de la reserva, en el restaurante, previamente se deberán seleccionar cuatro segundos y de esta selección se podrá elegir el día de la reserva. Los postres se podrán elegir el mismo día de la reserva, en el restaurante. Se deberán indicar las elecciones definitivas, entrantes y principales, siete días antes de la celebración.

Cuando se consuman las bebidas contratadas se avisará al cliente y todo lo que se consuma a parte de lo contratado se facturará según la tarifa vigente.

Puede cambiar el vino por otro a su elección abonando la diferencia entre los mismos.

Los grupos de más de 50 personas tendrán el comedor reservado en exclusiva y podrán hacer uso del equipo audiovisual, para grupos inferiores a 50 personas consultar condiciones.

Se indicará el número oficial de personas asistentes siete días antes de la celebración. Se facturará por el número real de personas asistentes y como mínimo por el número oficial de personas asistentes señalado siete días antes de la celebración.

**MG35-37V1EN2023**



### **OBSERVACIONES**

El equipo audiovisual está compuesto por un proyector de 120 pulgadas y un sistema de audio independiente distribuido por toda la sala.

El dispositivo de reproducción audiovisual será por cuenta del cliente debiendo tener como mínimo salida HDMI y conexión minijack 3,5mm (salida de auriculares) para el uso del proyector.

Para reproducción de audio sólo será necesario que el dispositivo tenga conexión minijack 3,5mm (salida de auriculares).

La contratación del evento será efectiva cuando se haya abonado mediante transferencia bancaria, VISA o efectivo el 25% del total. El resto se abonará a la conclusión del evento.

### **MENÚ GRUPO 35**

El menú incluye una porción de pan individual, una botella de agua mineral para cada cuatro personas y una botella de vino blanco o tinto joven D.O.Ca. Rioja para cada tres personas.

Todo lo que se consuma, a parte de lo mencionado anteriormente, se factura según la tarifa vigente.

El precio del menú es de 35,00€ por persona, impuestos vigentes incluidos (10% de I.V.A.) y para un mínimo de 4 personas.

### **MENÚ GRUPO 37**

El menú incluye una porción de pan individual, una botella de agua mineral para cada cuatro personas y una botella de vino blanco o tinto crianza D.O.Ca. Rioja para cada tres personas.

Todo lo que se consuma, a parte de lo mencionado anteriormente, se factura según la tarifa vigente.

El precio del menú es de 37,00€ por persona, impuestos vigentes incluidos (10% de I.V.A.) y para un mínimo de 4 personas.

**MG35-37V1EN2023**