



MENÚ GRUPO 38/40



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 CAMELIZADOS
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

MG38-40V1EN2024



PRINCIPALES

LOMO DE MERLUZA A LA MARINERA CON LANGOSTINOS Y MEJILLONES

CHIPIRONES A LA PLANCHA CON ALIOLI DE AJONEGRO

SALMÓN A LA PLANCHA CON SALSAS DE MOSTAZA

MEDALLONES DE ATÚN CON REDUCCIÓN DE SOJA Y PISTO DE VERDURAS

BACALAO A LA RIOJANA O AL HORNO CON PATATAS PANADERA Y AJILIMOJILI

ENTRECOT DE VACA CON SALSAS 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 SALSAS 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.

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

MG38-40V1EN2024



OBSERVACIONES

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).

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.

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 38

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 38,00€ por persona, impuestos vigentes incluidos (10% de I.V.A.) y para un mínimo de 4 personas.

MENÚ GRUPO 40

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 40,00€ por persona, impuestos vigentes incluidos (10% de I.V.A.) y para un mínimo de 4 personas.

MG38-40V1EN2024