

**MENU A**

**ENTRANTES (al centro)**

- Jamón Ibérico de Guijuelo / Queso añejo de oveja de Sardón
- Ensalada de magret de pato con cebolla caramelizada y compota de naranja
- Timbal de huevos rotos con pimientos asados y ralladura de trufa

**PESCADOS- CARNES**

- Bacalao al pil-pil de Boletus con verduritas (1/2 ración)
- Solomillo de cerdo "Duroc" con queso de cabra y frutos rojos (1/2 ración)

**POSTRES**

- Tarta de queso con helado de frambuesa

**BEBIDAS**

- Vino tinto de la Ribera del Duero "Viña Vilano Roble"
- Agua mineral
- Café
- Copa de Espumoso "Yllera Priveé"

**PVP/ persona 30 € iva no incluido**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento  
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraríamos un presupuesto personalizado

**MENU B**

**ENTRANTES**

- Jamón Ibérico de Guijuelo, pan y tomate (al centro)
- Ensalada de tomate con lascas de bacalao y aceituna negra (al centro)
- Arroz negro de chipirines y ali-oli (individual)

**PESCADOS- CARNES**

- Merluza a la plancha con atadillo de verduras y salsa de carabineros (1/2 ración)
- Jarrete de ternera con Parmentier de patata (1/2 ración)

**POSTRES**

- Mousse de limón y galleta de naranja

**BEBIDAS**

- Vino tinto de la Ribera del Duero "Viña Vilano crianza"
- Agua mineral
- Café
- Copa de Espumoso "Yllera Priveé"

PVP/ persona **35 € iva no incluido**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento  
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado

**MENU C**

**ENTRANTES**

- Ensalada de langostinos con guacamole y vinagreta de mango (al centro)
- Chipirones a la plancha con atadillo de verduras y mahonesa de wasabi (al centro)
- Risotto de Magret de pato con Boletus (individual)

**PESCADOS- CARNES**

- Lubina salvaje al horno con tomate cherry y cebollitas asadas (1/2 ración)
- Solomillo de buey con Oporto con zanahoria caramelizada (1/2 ración)

**POSTRES**

- Tarta de chocolate con crema de café y helado de nata

**BEBIDAS**

- Vino tinto de la Ribera del Duero Viña Vilano crianza
- Agua mineral
- Café
- Copa de Espumoso “Yllera Priveé”

PVP/ persona **40 € iva no incluido**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento  
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraríamos un presupuesto personalizado

**MENU INFANTIL**

- Solomillo de buey a la pancha con patatas fritas
- Rabas de calamar
- Croquetas caseras de jamón
- Gambas Orly
- Surtido de Postres
- Refrescos
- Agua mineral

**PVP/ niño 16 € iva no incluido**

**OTROS CONCEPTOS (NO OBLIGATORIOS)**

- |  |                    |
|--|--------------------|
| <b>1. Servicio de DJ (2 ½ horas máx 3am) Incluye canon SGAE+AGEDI</b>                          | <b>450€+iva</b>    |
| <b>2. Barra libre(2 ½ horas máx 3am) Mínimo 40 asistentes</b>                                  | <b>17€/persona</b> |
| <b>3. Consumiciones (tickets)<br/>Mínimo 1 consumición por asistente (máx. hasta 01:00 am)</b> | <b>6€/persona</b>  |
| <b>4. Alquiler de proyector</b>  | <b>80 €+iva</b>    |

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento  
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado