

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 Ibérico 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 elaboraríamos 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 elaboraremos 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)

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

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