

MENU A

ENTRANTES (al centro)

- Jamón Ibérico de Guijuelo / Queso añejo de oveja de Sardón
- Ensalada de Pastrami , champiñones, encurtidos y vinagreta de manzana
- Timbal de huevos rotos con pimientos asados y ralladura de trufa

PESCADOS- CARNES

- Bacalao al ajo arriero con crema de pimientos (1/2 ración)
- Pollo de corral relleno de hongos, parmentier de patata y mostaza antigua (1/2 ración)

POSTRES

- Mousse de limón y galleta de naranja

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero “Vilano Roble”
- Blanco de Rueda “Monasterio de Palazuelos verdejo”
- Cerveza
- Agua mineral
- Café
- Copa de Espumoso “Yllera Priveé”

PVP/ persona 30 € iva no incluido

Menú no válido para el 25/12/2019 – 01/01/2020 – 06/01/2020

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 B

ENTRANTES

- Jamón Ibérico de Guijuelo, pan y tomate (al centro)
- Chipirones a la plancha con salsa romescu (al centro)
- Risotto de Boletus y espárragos trigueros (individual)

PESCADOS- CARNES

- Merluza a la plancha con nuestro sofrito de tomate (1/2 ración)
- Solomillo ibérico al Pesto con salteado de shiitake (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta de chocolate con sorbete de mandarina y crema Mascarpone

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero “Vilano crianza”
- Blanco de Rueda “Monasterio de Palazuelos verdejo”
- Cerveza
- Agua mineral
- Café
- Copa de Espumoso “Yllera Priveé”

PVP/ persona **36 € iva no incluido**

Menú no válido para el 25/12/2019 – 01/01/2020 – 06/01/2020

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

- Tartar de atún con aguacate (al centro)
- Mollejas de lechazo salteadas con ajos tiernos, trigueros sobre patata paja (al centro)
- Arroz meloso de rabo de toro (individual)

PESCADOS- CARNES

- Lubina salvaje al horno crema de guisantes y salteado de chalotas y cherry (1/2 ración)
- Solomillo de vaca al Oporto con zanahoria glaseada y compota de manzana (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta de Mango con helado de galleta María

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero “Vilano crianza”
- Blanco de Rueda “Monasterio de Palazuelos verdejo”
- Cerveza
- Agua mineral
- Café
- Copa de Espumoso “Yllera Priveé”

PVP/ persona **40 € iva no incluido**

Menú no válido para el 25/12/2019 – 01/01/2020 – 06/01/2020

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
- 2 Bolas de helado
- Refrescos
- Agua mineral

PVP/ niño 20 € iva no incluido

OTROS CONCEPTOS

(NO OBLIGATORIOS Y SUJETOS A DISPONIBILIDAD)

- | | |
|--|--------------------|
| 1. Servicio de DJ (2 ½ horas máx 3am) Incluye canon SGAE+AGEDI | 500€+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 |

Menú no válido para el 25/12/2019 – 01/01/2020 – 06/01/2020

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