

**COCTEL DE BIENVENIDA (OPCIONAL)**

Estos cócteles están confeccionados para recibir a los asistentes antes de una comida o cena, y no como sustitutos de la misma. La duración de los mismos se estima en aproximadamente media hora, si desean ampliarlo no duden en pedirnos presupuesto. Los aperitivos que aparecen en los distintos menús se pueden combinar entre sí. El precio para los niños se reducirá en 1€/niño en los 4 primeros menús y 2€/niño en el último.

**COCKTAIL N°1**

- Snacks variados (patatas, aceitunas, chips vegetales)
- Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)

**PvP/persona iva no incluido 2,50 €**

**COCTEL N°2**

- Vasito de langostino con mahonesa de almendra
- Tosta de crema de queso, cebolla caramelizada y setas al ajillo
- Esfera crujiente de morcilla, pasas, piñones y miel
- Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)

**PvP/persona iva no incluido 6,00 €**

**COCTEL N°3**

- Vasito de langostino con mahonesa de almendra
- Cucharita de tartar de ahumados
- Rollito de cecina con mermelada de tomate
- Croquetas de jamón ibérico
- Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)

**PvP/persona iva no incluido 7,00 €**

**COCTEL N°4**

- Tosta de anchoas con queso de cabra y pimiento caramelizado
- Cucharita de Parfait de foie e higos
- Rollito de salmón con crema de queso y eneldo
- Croquetas variadas
- Tempura de langostino y pimiento asado
- Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)

**PvP/persona iva no incluido 8,00 €**

**COCTEL N°5**

- Cucharita de Parfait de foie e higos
- Cucharita de tartar de ahumados
- Rollito de cecina con mermelada de tomate
- Croquetas variadas
- Brocheta de verdura en tempura
- Bebidas (Tinto crianza, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos, cava)

**PvP/persona iva no incluido 9,00 €**

## MENU nº I

### ENTRANTES (al centro)

- Cecina del Bierzo con aceite de oliva, pan y tomate
- Ensalada de pastrami, champiñones, encurtidos y vinagreta de manzana
- Timbal de huevos rotos con pimiento y ralladura de trufa

### CARNES-PESCADOS

(a elegir con 24 horas de antelación)

- Taco de bacalao al ajo arriero con pimientos
- Entrecote de Buey con patatas y pimientos asados

### POSTRES

- Mousse de limón con crujiente de naranja

### BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero
- Vino blanco de Rueda
- Cerveza
- Agua mineral
- Refrescos
- Café
- Licores

**PVP / persona 25 € iva no incluido**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento  
Este menú no incluye las consumiciones que pueda haber previas al inicio del servicio  
Los entrantes están calculados en base a 1 ración para 4 comensales.  
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado  
Menús no válidos para eventos dentro del Museo

## MENU nº 2

### ENTRANTES (al centro)

- Jamón Ibérico de Guijuelo / Queso añejo de oveja de Sardón
- Ensalada de langostinos con guacamole, mozzarella y mango
- Chpirones a la plancha con salsa romescu

### PESCADOS- CARNES (ambos)

- Taco de bacalao al ajo arriero con pimientos (1/2 ración)
- Carrillera de ternera con salteado de quinua y verduritas (1/2 ración)

### POSTRES

- Tarta de manzana con helado de nata y chocolate fundido

### BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero “Vilano Roble”
- Vino blanco de Rueda
- Cerveza
- Agua mineral
- Refrescos
- Café
- Licores

**PVP/ persona 29 € iva no incluido**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento  
Este menú no incluye las consumiciones que pueda haber previas al inicio del servicio  
Los entrantes están calculados en base a 1 ración para 4 comensales.  
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraríamos un presupuesto personalizado  
Menús no válidos para eventos dentro del Museo

## MENU nº 3

### ENTRANTES

- Ensalada de Tomate, bacalao, piparras y aceituna negra (al centro)
- Salteado de mollejas, ajos tiernos y trigueros sobre patata paja (al centro)
- Risotto negro de chipirones y ali-oli (individual)

### PESCADOS- CARNES (ambos)

- Merluza a la plancha con nuestro sofrito de tomate (1/2 ración)
- Solomillo Ibérico “Beher” con Pesto y salteado de Shitake (1/2 ración)

### POSTRES

- Semifrío de Mango con helado de galleta a la canela

### BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero “Vilano crianza”
- Vino blanco de Rueda
- Cerveza
- Agua mineral
- Refrescos
- Café
- Licores

**PVP/ persona 33 € iva no incluido**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento  
Este menú no incluye las consumiciones que pueda haber previas al inicio del servicio  
Los entrantes están calculados en base a 1 ración para 4 comensales.  
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado  
Menús no válidos para eventos dentro del Museo

## MENU nº 4

### ENTRANTES

- Jamón ibérico de Guijuelo, pan y tomate (al centro)
- Tartar de atún con aguacate (al centro)
- Arroz meloso de Rabo de Toro (individual)

### PESCADOS- CARNES (ambos)

- Lubina asada, crema de guisantes y salteado de chalota y cherries (1/2 ración)
- Solomillo de vaca al Oporto, zanahoria y compota de manzana (1/2 ración)

### POSTRES

- Brownie de chocolate con sorbete de mandarina y crema Mascarpone

### BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero “Vilano crianza”
- Vino blanco de Rueda
- Cerveza
- Agua mineral
- Refrescos
- Café
- Licores

**PVP/ persona 39 € iva no incluido**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento  
Este menú no incluye las consumiciones que pueda haber previas al inicio del servicio  
Los entrantes están calculados en base a 1 ración para 4 comensales.  
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraríamos un presupuesto personalizado  
Menús no válidos para eventos dentro del Museo

## MENU INFANTIL

- Solomillo de vaca vieja a la pancha con patatas fritas
- Rabas de calamar
- Croquetas caseras de jamón
- Gambas Orly
- Helado (2 Bolas)
- Refrescos
- Agua mineral

**PVP/ niño 16 € iva no incluido**

## OTROS CONCEPTOS (OPCIONALES)

- 1. Servicio de DJ (2 ½ horas/máx 3am)** Incluye canon SGAE+AGEDI **600€+iva**
- 2. Barra libre(2 ½ horas/máx 3am)** **Mínimo 40 asistentes 17€/persona**
- 3. Consumiciones (tickets)** **6€/persona**  
**Mínimo 1 consumición por asistente (máx. hasta 01:00 am)**
- 4. Alquiler de proyector** **80 €+iva**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento  
Este menú no incluye las consumiciones que pueda haber previas al inicio del servicio  
Los entrantes están calculados en base a 1 ración para 4 comensales.  
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado  
Menús no válidos para eventos dentro del Museo