

Menús para Grupos 2017

Grupos de 12 personas mínimo

Menú Turístico

Judiones de La Granja
o
Sopa Castellana
**
Cochinillo Asado con Ensalada
**
Tarta Ponche
**
Tinto D.O. Rioja

27.00 €

(No disponible festivos nacionales)

Menú Número 1

Entrantes para cada cuatro personas:
Paté Casero con Mermelada de Frutos del Bosque
Huevos Revueltos con verduras, patata y jamón
ibérico
Croquetas de morcilla y compota de manzana
**
Cochinillo Asado con Ensalada
**
Milhoja Rellena de Crema y Nata
**
Blanco D.O. Rueda y Tinto D.O. Rioja
**
Café y Digestivos

35.20 €

Menú Número 2

Entrantes para cada cuatro personas:
Paté de Pato con Mermelada de Frutos del Bosque
Degustación de Judiones de La Granja
Croquetas de Jamón
Huevos Revueltos con verduras, patata y jamón
ibérico
**

Segundo

Paletilla de Cordero Lechal Confitado con Miel y
Romero
**
Ponche Segoviano con Helado
**
Blanco D.O. Rueda y Tinto D.O. Rioja
**
Café y Digestivos

39.30 €

Menú Número 3

Entrantes para cada cuatro personas:
Huevos Revueltos con verduras, patata y jamón
ibérico
Saquito de Pasta Brik Relleno de Langostinos y
Verduras
Ensalada de Temporada con Manzana, Nueces y
Mezclum
Selección de Quesos
**
Segundo
Entrecote de Buey con Patatas
**
Tarta de Queso con Salsa de Toffee
**

Blanco D.O. Rueda y Tinto D.O. Rioja
**

Café y Digestivos

35.90 €

Menú Número 4

Entrantes para cada cuatro personas:

Combinado de Ibéricos con Flor de Queso Curado
Pimientos del piquillo rellenos de pato y boletus con
salsa de naranja y hierbabuena
Ensalada de Temporada con Mezclum, Manzana,
Nueces, y Queso Fresco

Primero

Media Lubina al Horno con Verduras Naturales

**

Sorbete de Manzana Verde con Sidra Natural

**

Segundo

Solomillo Ibérico con Salsa de Frutos Rojos

**

Tarta de Trufa de Chocolate con Helado

**

Blanco D.O. Rueda y Tinto D.O. Rioja

**

Café y Digestivos

37.60 €

Menú Número 5

Entrantes para cada cuatro personas:

Sinfonía de Cuatro Setas con Boletus y Alioli de Miel
Paté Casero con Mermelada de Frutos del Bosque
Pimientos del piquillo rellenos de pato y boletus con
salsa de naranja y hierbabuena**

Segundo a Elegir

Merluza en Salsa Verde con Gambas y Almejas

o

Entrecote de Buey con Patatas

**

Tarta de Zanahoria con Chantilly de Queso

**

Blanco D.O. Rueda y Tinto D.O. Rioja

**

Café y Digestivos

36,90 €

Menú Número 6

Entrantes para cada cuatro personas:

Huevos Revueltos con verduras, patata y jamón
ibérico

Paté Casero con Mermelada de Frutas del Bosque

**

Primero

Salmón al Cava con Verduras Frescas

**

Segundo

Solomillo Ibérico con Salsa de Frutos Rojos

**

Milhoja Rellena de Crema y Nata

**

Blanco D.O. Rueda y Tinto D.O. Rioja

**

Café y Digestivos

29,00 €

Menú Número 7

Entrantes para cada cuatro personas:

Huevos Rotos de La Postal con Verduras Naturales
Fritas y Gambas

Degustación de Judiones de La Granja

Croquetas de Jamón

**

Primero

Bacalao Confitado con Salsa de Puerro y Ajo Tostado

**

Segundo

Medallones de Solomillo con Salsa de Frutos Rojos

**

Milhoja Rellena de Crema y Nata

**

Blanco D.O. Rueda y Tinto D.O. Rioja

Café y Digestivos

30.90 €

Menú Número 8

Medallones de Micuit con Reducción de PX, Compota de Manzana y Cebolla Confitada

Ensalada Templada de dados de mango, bacalao, gambas y verduras

Degustación de Arroz Cremoso de Gambas y Chipirones

Sorbete de Manzana Verde con Sidra Natural

Tournedó de Solomillo con Foie y Salsa de PX

Degustación de Postres

Tinto D.O. Ribera del Duero y Blanco D.O. Rueda

Café

44.30 €

Menú Infantil

*Un plato combinado con Macarrones con Tomate, Croquetas,
Filete de Lomo y Patatas Fritas*

**

Copa de Helado

**

Agua Mineral

11.90 €

Todos los precios incluyen el IVA.

Estos menús son para mesas completas. Deben elegir igual menú para todos los comensales.

Rogamos reservar su menú con 72 horas de antelación.

Los platos que componen los menús se pueden cambiar o sustituir por otros (por ejemplo cordero o cochinitillo) Para confeccionar un menú a su gusto llámenos. 921 12 03 29

La empresa se reserva el derecho de variar estos menús, según necesidad de temporada y mercado.