







MENÚ EJECUTIVO (GRUPOS)


ENTRANTES A COMPARTIR (al centro para 4 personas)

- Revuelto de morcilla de Cigales _____   
- Setas a la plancha con gambas al ajillo _____ 
- Ensalada de pollo crujiente _____ 
- Mix de lechugas, cebolla roja, mandarina y salsa de miel y mango

PRINCIPAL (a elegir uno)

- Bacalao con pisto castellano _____  
- Lubina sobre espejo de holandesa _____   
- Secreto con salsa de manzana _____  
- Lingote de rabo en su jugo _____   

POSTRES

- Degustación de postres caseros al centro de la mesa _____     

Incluye pan, una bebida y café.

Selección de bebidas: Verdejo de Rueda Flor Innata, o Ribera del Duero Roble Vilano, o rosado de Cigales Torondos, o Freixenet Blanc de Blancs Semi-Seco, o Agua Mineral.

28,50€

MENÚ PVP/PERSONA: 28,50€ IVA incluido/TAX included
Copa (no Premium) en el Club "Cientocincuenta" PVP/Persona: 6€ IVA incluido (opcional)

TABLA DE ALÉRGENOS



OBSERVACIONES: Menú disponible para grupos de 12 o más personas. El número de comensales, a efectos de facturación, se facilitará con 24 horas de antelación al evento. En el supuesto de inasistencia de tres comensales o más al momento del evento de los confirmados previamente, se cobrará el 50% del PVP/Persona IVA incluido de la presente propuesta por cada persona inasistente a partir del tercero. Asimismo le recordamos la necesidad de comunicarnos la existencia de algún tipo de alergia y/o intolerancia alimentaria. Podemos confeccionar su menú a medida, y también disponemos de menú infantil, ¡Consúltenos!