

Menús de Grupo 2022

MENÚ N°1

PARA EMPEZAR

(AL CENTRO)

Queso de oveja de Sardón de Duero

Chorizo a la parrilla

Morcilla de Zaratán

PARA SEGUIR

Pincho de pollo marinado y pincho de lechazo al sarmiento
(mitad-mitad)

Ensalada tradicional de lechuga tomate y cebolla

POSTRE

Tarta de queso y piñones "Costa"

BEBIDAS

Tinto de la Ribera del Duero joven

Agua mineral

Café de puchero

PVP 30€

Menú para mesa completa

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará
con 24h de antelación al evento

Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha

Resto a la finalización del evento

Se estima 1 botella de vino por cada 3 comensales



Menús de Grupo 2022

MENÚ N°2

PARA EMPEZAR

(AL CENTRO)

Ensalada de escabechados
Chorizo de Traspinedo a la brasa
Rabas del Sardinero

PARA SEGUIR

Pincho de lechazo al sarmiento
Ensalada tradicional

POSTRE

Tarta de queso y piñones "Costa"

BEBIDAS

Tinto Tierras de Castilla y León Yllera crianza
Agua mineral
Café de puchero
Licores

PVP 35€

Menú para mesa completa

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento

Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha- Resto a la finalización del evento

Se estima 1 botella de vino por cada 3 comensales



Menús de Grupo 2022

MENÚ N°3

PARA EMPEZAR

(AL CENTRO)

Tabla de quesos de Castilla y León

Croquetas de jamón

Morcilla de Zaratán a la brasa

Calamar del Cantábrico a la parrilla con mojo negro

PARA SEGUIR

Pincho de lechazo al sarmiento

Ensalada tradicional

POSTRE

Tarta de queso y piñones "Costa"

BEBIDAS

Tinto de Ribera de Duero Pico Cuadro Crianza

Agua mineral

Café de puchero

Licores

PVP 38€

Menú para mesa completa

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento

Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha- Resto a la finalización del evento

Se estima 1 botella de vino por cada 3 comensales



Menús de Grupo 2022

MENÚ INFANTIL

Croquetas caseras
Pincho de pollo al sarmiento
Helado
Agua o refrescos

PVP 15€

Menú para mesa completa
El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento
Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha-Resto a la finalización del evento
Se estima 1 botella de vino por cada 3 comensales

