

Menús de Grupo 2023

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

Licores

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 2023

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 de la Ribera del Duero Roble (o similar)
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 2023

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 la Ribera de Duero Crianza

Agua mineral

Café de puchero

Licores

PVP 39€

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 2023

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



Plus Opcional

APERTIVO DE BIENVENIDA

(En mesa)

Copa de Cava Castellano

+

2 canapés

A elegir entre:

Canapé de salmón

Canapé de foie

Brocheta de gambas

Croqueta de boletus

PVP 6€

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

Costa
del piñón