

# 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  
Calamar 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 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

Pulpo a la brasa

### 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 39'50€

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€

---

## 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