

Menús concertados para la campaña de invierno de 2024.

- Menús disponibles para grupos a partir de 8 personas.
- Se contratará y se servirá el mismo menú para TODOS los comensales.
- En caso de personas con alergias, intolerancias o particularidades alimentarias, se adaptará el menú elegido, adaptando o sustituyendo sólo los platos no aptos. Para ello será obligatorio avisar en el momento de la contratación. La opción vegetariana estará disponible bajo pedido, pudiéndose suprimir algún pase. No hay opción vegana.
- La bebida incluida en la bodega se servirá desde el inicio del menú hasta los postres. En el café sólo entrará el agua. Cualquier bebida servida antes o después se facturará adicionalmente.
- La disponibilidad de los menús estará sujeta a confirmación por parte de la empresa.
- La empresa no asegura la disponibilidad de los menús concertados con menos de una semana hábil de antelación. En tal caso, consultar.
- Precios por persona. IVA incluido.
- Los menús no estarán disponibles en fechas especiales en las que se ofrezca un menú único.

Menú Mediodía Laborables

Disponible de lunes a viernes no festivos a mediodía.

*

Entrantes para compartir:

Ensaladilla con sardina ahumada

Samosas de gambas y puerro

Croqueta de pollo a l'ast con chipotle

Segundo a elegir:

Brochetas de secreto y portobellos con crema de brie

Bacalao en tempura con basmati y ajo negro

Arroz de sepia y calabaza

Postre a elegir:

Mousse de chocolate con crumble de chocolate blanco

Torrija de leche merengada con toffee de café

*

*

*

Bodega:

Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco: Cuatro y Cinco godello sobre lías 2022 (Bierzo) ①

Vino tinto: Avan Oak 2022 (DO Ribera del Duero) ①

Copa de cava opcional: +2,5€

Café

*

26€

*

*

*

① Para otras opciones de vino, consultar

www.plaerdemavida.es – 640 343 414

Menú Mediodía Festivos

Disponible sábados, domingos y festivos a mediodía.

*

Entrantes para compartir:

Tomate raf, stracciatella, jamón y pesto
Calamarcitos con hummus de remolacha
Coca de titaina con mojama

Segundo a elegir:

Muslitos de pato en confit con frutos rojos
Salmón asado con cous cous de verduras
Arroz de gambón y ajos tiernos

Postre a elegir:

Mousse de chocolate con crumble de chocolate blanco
Torrija de leche merengada con toffee de café

*

*

*

Bodega:

Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco: Cuatro y Cinco godello sobre lías 2022 (Bierzo) ①

Vino tinto: Avan Oak 2022 (DO Ribera del Duero) ①

Copa de cava opcional: +2,5€

Café

*

30€

*

*

*

① Para otras opciones de vino, consultar

www.plaerdemavida.es – 640 343 414

Menú Noches

Disponible noches.

*

Todos los platos se servirán al centro de la mesa para compartir

*

*

*

Ensaladilla con sardina ahumada
Calamarcitos con hummus de remolacha
Croqueta de jamón ibérico con chipotle
Torrezno de Soria con papas arrugás y mojos
Bao de pulled pork
Solomillo de cerdo con brie y chimichurri

*

Tarta de chocolate con helado de café blanco
Tarta de queso con rapsodia de fresas

*

*

*

Bodega:

Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco: Cuatro y Cinco godello sobre lías 2022 (Bierzo) ①

Vino tinto: Avan Oak 2022 (DO Ribera del Duero) ①

Copa de cava opcional: +2,5€

Café

*

34€

*

*

*

① Para otras opciones de vino, consultar