

MENÚS DE COMUNIÓN

SI DESEA ALGÚN CAMBIO O UN MENÚ PERSONALIZADO, CONTÁCTENOS
rioluz@grupomoga.com - 983 30 36 99 (ext.1)

MENÚ A

A compartir (ración para 4 personas)

- Croquetas de pitu caleya y rabo de toro
- Ensalada de gambón kataifi
- Pulpo de playa a la parrilla
- Alcachofas confitadas con tartufata y foie fresco de Palencia

Principal (a elegir)

- Solomillo con salsa boletus y pastel de patata
- Bacalao a la sidra y pastel de patata
- Paella de ibérico y chipirones con alioli

Postre

- La mejor tarta de queso

60€ (IVA incluido)

BEBIDA DE MENÚ

Desde el inicio de la comida o cena y hasta fin de la misma:
cerveza, Ribera, verdejo, agua y café.

MEJORA DE BODEGA: Tragón Verdejo Premium
(D.O. Rueda) y Pepe Yllera Roble (D.O. Ribera) +3€
INCLUYE UNA COPA +6€ (no premium)
COPA BRINDIS +1€ espumoso frizzante de Castilla y León

MENÚ B

A compartir (ración para 4 personas)

- Jamón ibérico 5J de bellota, cortado a cuchillo
- Gamba blanca de Huelva cocida

Principal

- Paella de rape fresco y boletus

Segundo

- Lechazo (IGP Castilla y León) deshuesado
con salsa de vino Ribera y pastel de patata

Postre

- La mejor tarta de queso

65€ (IVA incluido)

MENÚ INFANTIL 35€ (IVA incluido)

- Croquetas de jamón, rabas de calamar y fingers de pollo caseros
- Filetes de solomillo de ternera a la plancha con patatas fritas
- Helado de vainilla con salsa de chocolate caliente y chuches

*Se ruega indicar el segundo con antelación para una mayor agilidad en el servicio el día de la celebración.

*Avisenos en caso de intolerancias y alergias o alimentación vegetariana o vegana para preparar un menú especial.

*MENÚS PARA UN MÍNIMO DE 8 PERSONAS. Suplemento del 5% en terraza.