

MENÚS GRUPO

MENÚS PARA UN MÍNIMO DE 8 PERSONAS
RESERVA PREVIA CON UN MÍNIMO DE 48H

MENÚ A

A compartir (ración para 4 personas)

- Croquetas de pitu y pulpo a feira
- Ensaladilla rusa especial Moga con ventresca y pan de gambas
- Huevos rotos con torreznos y piparras
- Tallarines de calabacín con gambones al pesto rojo

Principal (a elegir con antelación)*

- Canelones de pollo de corral con tartufata gratinados con queso de Valladolid
- Choco encebollado a la sidra con arroz
- Cachopín "Mejor Cachopo de Castilla y León 2022"
Rabo, ajo negro, trufa, tres quesos y patatas fritas

Postre (a elegir)

- Sorbete de mojito
- El Flan

36€ (IVA incluido)

MENÚ B

A compartir (ración para 4 personas)

- Buñuelos de bacalao con manzana miel
- Croquetas de rabo
- Ensalada de tomate premium y gambones con aliño
- Puerros con romescu y bearnesa
- Pulpo a la parrilla con cachelos de patata

Principal (a elegir con antelación)*

- Abanico a la parrilla con cabrales y patatas fritas
- Arroz de pitu caleya asturiano
- Gallo San Pedro con panadera y salsa empiñonada

Postre (a elegir)

- La mejor tarta de queso cremosa
- Piña a la parrilla con almibar de ron y helado

42€ (IVA incluido)

-BEBIDA INCLUIDA: agua mineral, cerveza Mahou, Ribera, Ribera joven o Verdejo. Las bebidas incluidas son las que se toman en el evento. Si se toma una bebida antes o después de lo reservado, se cobran aparte.

-AÑADE UNA COPA (no premium) por 6€ o **COPA BRINDIS** +2€ un espumoso frizzante Cyl

-MEJORA BODEGA +3€: Capitán Disfrutón Verdejo Premium o Pepe Yllera

-PRINCIPAL A ELEGIR CON ANTELACIÓN: mínimo **48 horas antes de la reserva** se debe confirmar el plato principal

-CONFIRMAR ASISTENTES: el número final de comensales se debe confirmar 72 horas antes. Si el día de la reserva el número de comensales final es un 10% menos del total de lo indicado se cobrará un 50% del cubierto por cada persona que falte.

Menú no disponible los días 25 de diciembre y 1 de enero de 2023

MENÚ NAVIDAD

MEDIODÍA DÍAS 25 DE DICIEMBRE Y 1 DE ENERO

ENTRANTES INDIVIDUALES

Tosta de papadum con tartar de jamón ibérico y yema
Ensalada de salpicón de marisco (gambas, pulpo, rape y mejillones)
Canelón de calabacín relleno de pularda de setas y trufa
con bechamel, foie y jugo de carne

PRINCIPAL (elegir con antelación)*

Lomo de bacalao en salsa de puerros y panadera
Tournedó de solomillo a la parrilla con salsa Strogonoff y pastel de patata
Arroz meloso de lechazo I.G.P

POSTRE

Sorbete de mojito
La mejor tarta cremosa de queso

55€ (IVA incluido)

MENÚ INFANTIL

Croquetas de pollo, jamón ibérico y rabas de sepia
Solomillo o hamburguesa de Angus
Vainilla en texturas con helado de nata y Peta Zeta

35€ (IVA incluido)

-INCLUIDOS: Agua mineral y Pan de Valladolid o pan sin gluten. Platos 100% sin gluten

-AÑADE UNA COPA (no premium) por 6€ o **COPA BRINDIS** +2€ un espumoso frizzante CyL

-PRINCIPAL A ELEGIR CON ANTELACIÓN: mínimo 48 horas antes de la reserva se debe confirmar el plato principal

-CONFIRMAR ASISTENTES: el número final de comensales se debe confirmar 72 horas antes. Si el día de la reserva el número de comensales final es un 10% menos del total de lo indicado se cobrará un 50% del cubierto por cada persona que falte.