

Menus de grupo

100% sin gluten

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
- Parrillada de verduras
- Huevos rotos con torreznos y piparras

principal (a elegir con antelación)*

- Canelones de ternera asturiana estofada con salsa de cabrales
- Cachopín "Mejor Cachopo de Castilla y León 2020"
- Gallo de San Pedro con crema de andaricas y patatitas

postre (a elegir)

- Sorbete de mojito
- Arroz con leche a la Asturiana

38€ (IVA incluido)

BEBIDA INCLUIDA

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

AÑADE UNA COPA (no premium) por **6€**

COPA BRINDIS +2€ un espumoso frizzante CyL

MEJORA VINOS +3€ Capitán Disfrutón Verdejo Premium o La Mosca detrás de la Oreja (Ribera 10 meses).

MENÚ B

a compartir (ración para 4 personas)

- Rapa de sardina con con tortas de tomate y kimchy
- Croquetas de pitu caleya
- Ensalada de tomate ibérico con ventresca, piparras y huevo aliñada
- Pastel de cabracho
- Pulpo a la parrilla con cachelos de patata

principal (a elegir con antelación)*

- Entrecot Simmental a la parrilla con salsa cabrales y patatas crujientes
- Arroz meloso de pitu caleya asturiano
- Suprema de bacalao con arroz cremoso de setas y verduras

postre (a elegir)

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

45€ (IVA incluido)

CONDICIONES

MENÚS NO DISPONIBLES LOS DÍAS FESTIVOS

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

LAS CENAS DE NAVIDAD DEL 15,16 Y 22 DE DICIEMBRE DE 2023, EL MENU LLEVA UN INCREMENTO DE 6€ E INCLUYE UNA COPA O CÓCTEL SIN ALCOHOL

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

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