

MENÚS PARA GRUPOS



¡Tu viaje gastronómico empieza aquí!



MENÚ 1



CENTRO DE MESA

Raciones a elegir (3 x cada 4 personas)

Papas Arrugás con Mojo Rojo y Verde

Aros de Cebolla Enharinados con salsa de Miel de Caña

Tortillas de Camarón con Mayonesa de Lima

Morcilla de Burgos de Autor con Mermelada de Tomate

Surtido de Croquetas Gourmet

Minutejos (Láminas de Oreja planchada con salsa Brava)

Torreznos de Soria con Salsa Chimichurri

Huevos Rotos con Jamón Ibérico

PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa de Txuleta Madurada de 200 Grs.

o

Lubina al Horno con Patatas Panadera

POSTRE

Surtido de Postres (1 X cada 4 personas)

Pan y Bebida (2 x Persona)

36€



MENÚ 2



CENTRO DE MESA

Raciones a elegir (3 x cada 4 personas)

Ensalada de Queso de Cabra, Higos y Vinagreta de Frutos Secos

Aros de Cebolla Enharinados con salsa de Miel de Caña

Tortillas de Camarón con Mayonesa de Lima

Chistorra de Navarra sobre Bastones de Patata

Surtido de Croquetas Gourmet

Minutejos (Láminas de Oreja planchada con salsa Brava)

Mejillones D.O. Galicia a la Marinera

Rabas de Cantabria con Dip de Yogurt Griego

Huevos Rotos con Jamón Ibérico

PLATO PRINCIPAL

Carrillera de Cerdo Glaseada al Pedro Ximénez

o

Lubina al Horno con Patatas Panadera

POSTRE

Surtido de Postres (1 X cada 4 personas)

Pan y Bebida (2 x Persona) y copa de Cava

40€



MENÚ 3



CENTRO DE MESA

Raciones a elegir (3 x cada 4 personas)

Ensalada de Espinacas, Cecina de Vaca, Mermelada y Cabrales

Tortillas de Camarón con Mayonesa de Lima

Chistorra de Navarra sobre Bastones de Patata

Surtido de Croquetas Gourmet

Minutejos (Láminas de Oreja planchada con salsa Brava)

Langostinos de Sanlucar

Mejillones D.O. Galicia a la Marinera

Rabas de Cantabria con Dip de Yogurt Griego

Huevos Rotos con Jamón Ibérico

PLATO PRINCIPAL

Lomo Bajo al Carbón de Vaca Rubia Gallega madurada

o

Merluza en Salsa Verde con Patatas Panadera

POSTRE

Surtido de Postres (1 X cada 4 personas)

Pan y Bebida (3 x Persona) y copa de Cava

45€



MENÚ 4



CENTRO DE MESA

Raciones a elegir (3 x cada 4 personas)

Habitas Tiernas de Tudela con Yema de Huevo Rebozado y Virutas de Foie

Chistorra de Navarra sobre Bastones de Patata

Surtido de Croquetas Gourmet

Sardinas Ahumadas sobre Focaccia de Olivas

Minutejos (Láminas de Oreja planchada con salsa Brava)

Rabas de Cantabria con Dip de Yogurt Griego

Mejillones D.O. Galicia a la Marinera

Gambas Rojas de Denia a la Plancha

Brandada de Bacalao sobre Tejas de Almendra

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Ternera al Pedro Ximénez con Parmentier de Patata

o

Kokotxas de Bacalao en Salsa Verde

POSTRE

Surtido de Postres (1 X cada 4 personas)

Pan y Bebida (3 x Persona) y copa de Cava

49€





910 642 698



699 047 804



vueltalorigenelcantizal



Vueltalorigenelcantizal



@vueltalorigen



www.vueltalorigen.net