



MENUS DE GRUPO 2018

MENU Nº 1

PARA EMPEZAR (al centro)

- *Queso de oveja de Sardon de Duero*
- *Chorizo a la parrilla*
- *Morcilla de Zaratán*

PARA SEGUIR

Pincho de pollo marinado al sarmiento
Ensalada tradicional

POSTRES

Tarta de piñones "Costa"

BEBIDAS

Tinto de la Ribera del Duero joven
Agua mineral
Café de puchero

PVP 25 €

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento

Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha-Resto a la finalización del evento

Se estima 1 botella de vino por cada 3 comensales.



MENUS DE GRUPO 2018

MENU Nº 2

PARA EMPEZAR

(al centro)

- *Ensalada de Ventresca con pimiento confitado y cebolla caramelizada*
- *Chorizo de Traspinedo a la brasa*
- *Rabas del Sardinero*

PARA SEGUIR

Pincho de lechazo al sarmiento
Ensalada tradicional

POSTRES

Versión Copa Danone

BEBIDAS

Tinto de la Tierra de Castilla y León Yllera crianza
Agua mineral
Café de puchero
Licores

PVP 30 €

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento

Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha-Resto a la finalización del evento

Se estima 1 botella de vino por cada 3 comensales.



MENUS DE GRUPO 2018

MENU Nº 3

PARA EMPEZAR

(al centro)

- *Tabla de quesos de Castilla y león*
- *Croquetas de jamón*
- *Morcilla de zaratán a la brasa*
- *Calamar del Cantábrico a la parrilla con mojo negro*

PARA SEGUIR

Pincho de lechazo al sarmiento
Ensalada tradicional

POSTRES

Arroz con leche y caramelo

BEBIDAS

Tinto de Ribera de Duero Pico Cuadro Crianza
Agua mineral
Café de puchero
Licores

PVP 34 €

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento

Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha-Resto a la finalización del evento

Se estima 1 botella de vino por cada 3 comensales.



MENUS DE GRUPO 2018

MENU INFANTIL

- Croquetas caseras
- Pincho de pollo al sarmiento
 - Helado
- Agua o refrescos

PVP 15 €