



## Menú para grupos

### Menú tipo

#### ENTRANTES

JAMÓN DE BODEGA DUROC RESERVA  
ENSALADA DE QUESO DE CABRA FRUTA Y FRUTOS SECOS  
MIGAS CON JAMÓN Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA  
GAMBAS PLANCHA

#### SEGUNDOS

SEPIA A LA PLANCHA, MAHONESA Y ENSALADA  
BACALAO A LA RIOJANA  
ENTRECOT A LA BRASA  
CONFIT DE PATO CON MELOCOTÓN ASADO

#### POSTRE

TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE CAFÉ

INCLUYE VINO TINTO D.O.C. RIOJA  
AGUA, PAN Y CAFÉ

**PRECIO: 30 €**  
10% I.V.A INCLUIDO

## RESERVAS

T. 941 13 31 04  
info@chefnino.com  
www.chefnino.com



## Menú Infantil 1

### ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO  
FRITOS VARIADOS CASEROS  
CHULETILLAS DE CORDERO CON PATATAS FRITAS

### POSTRE

HELADO  
AGUA Y REFRESCOS

**PRECIO: 19,80 €**  
10% I.V.A INCLUIDO

## Menú Infantil 2

### ENTRANTES

PASTA CON TOMATE  
HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS

### POSTRE

HELADO  
AGUA Y REFRESCOS

**PRECIO: 13,20 €**  
10% I.V.A INCLUIDO

## RESERVAS

T. 941 13 31 04  
info@chefnino.com  
www.chefnino.com



## Menú para grupos

### Opciones para cambiar en el menú tipo

#### **POR EL JAMÓN DE BODEGA DUROC SE PUEDEN CAMBIAR:**

JAMÓN IBÉRICO CON PICOS (+4€ POR PERSONA)  
LACON CON PIMIENTOS ASADOS  
SURTIDO DE IBÉRICOS (+4€ POR PERSONA)

#### **LA ENSALADA SE PUEDE CAMBIAR POR:**

ENSALADA DE VENTRESCA ESCABECHADA EN CASA  
ENSALADA DE JAMÓN Y QUESO AZUL CON VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS  
PUNTAS DE ESPÁRRAGOS Y ACEITE DE TRUFA  
POKE DE SALMÓN Y SALSA THAI  
TOMATA, VENTRESCA Y AJOS FRESCOS

#### **LAS MIGAS SE PUEDEN CAMBIAR POR:**

TOSTADA DE FOIE CON MELOCOTÓN DE SARTAGUDA  
TOSTADA DE FOIE CON ALCACHOFAS  
TOSTADA DE FOIE CON SAL Y PIMIENTA ROSA  
PULPO A LA BRASA DE CEPAS  
ALCACHOFAS FRITAS CON JAMÓN  
ALCACHOFAS FITAS Y VIRUTAS DE FOIE  
MENESTRA TRADICIONAL DE VERDURAS  
POCHAS CON VERDURITAS  
PIMIENTOS DEL CRISTAL ASADOS A LEÑA

#### **LOS SEGUNDOS PLATOS SE PUEDEN CAMBIAR POR:**

RODABALLO SALVAJE A LA BRASA (+6€ POR UNIDAD)  
MERLUZA ESTILO ORIO (+3€ POR UNIDAD)  
SOLOMILLO A LA PARRILLA CON PATATAS FRITAS CASERAS (+4€ POR UNIDAD)  
CHULETON DE VACA CURADA A LA BRASA (+10€ POR PERSONA)  
PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA A LA MANERA TRADICIONAL (+6€ POR UNIDAD)  
TIRA DE COSTILLA DE CERDO IBÉRICO A LA PARRILLA  
BACALAO AJOARRIERO

#### **EL POSTRE SE PODRÁ CAMBIAR POR:**

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA  
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO VAINILLA  
TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS  
TOCINO DE CIELO CON PETALOS DE ROSA



## Menú para grupos

### Observaciones a tener en cuenta

Se pueden hacer todos los cambios que estimen oportunos

Todos los precios llevan incluido el I.V.A.

Todos los menús llevan incluido dentro del precio el pan, agua, vino Real Rubio c/ y café premium Lavazza

Las gambas pueden ser servidas individualmente y a repetir con un suplemento de 12€ por persona

Se tendrá que elegir siempre dos opciones de carne y dos de pescado para que elijan sus invitados

Si eligen carnes o pescados con suplemento, se cobrará este por las unidades que pidan, es decir si piden un solomillo y tres entrecots, solamente se cobrará el suplemento de un solomillo

En grupos superiores a 20 personas deberán entregarnos los segundos elegidos 7 días antes del evento

Si desean cualquier otro tipo de menú, no duden en consultarnos