



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 CARAMELO

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

En las dos siguientes páginas podrán ver opciones para cambiar el menú y observaciones a tener en cuenta



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 (+3€ POR UNIDAD)
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 y un solo postre para todo el grupo

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