



Los menús de grupos se ofrecerán a partir de 10 adultos y tendrán que elegir y comunicar los segundos platos con antelación a la celebración.

Menú 1

ENTRANTES

CENTROS DE MESA
(1 PLATO CADA 3 PERSONAS)

JAMÓN DE BODEGA RESERVA
ENSALADA DE VENTRESCA ESCABECHADA EN CASA
ALCACHOFAS FRITAS CON FOIE
GAMBAS A LA PLANCHA

SEGUNDOS A ELEGIR

SOLOMILLO DE VACUNO CON PATATAS Y PIMIENTOS
CARRILLERAS DE IBÉRICO GUIADAS A LA MANERA TRADICIONAL
MERLUZA ESTILO ORIO
BACALAO AJOARRIERO

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE
CON CREMA INGLESA Y HELADO DE VAINILLA

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

PRECIO: 45 €
I.V.A INCLUIDO

RESERVAS

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

Soliciten información a nuestro personal en materia de alergias e intolerancias alimentarias



Los menús de grupos se ofrecerán a partir de 10 adultos y tendrán que elegir y comunicar los segundos platos con antelación a la celebración.

Menú 2

ENTRANTES

CENTROS DE MESA
(1 PLATO CADA 3 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO
ENSALADA DE PATO, MANZANA FUJI Y SU ALIÑO
GAMBAS A LA PLANCHA

INDIVIDUAL

RISSOTO DE HONGO BOLETUS Y TRUFA NEGRA

SEGUNDOS A ELEGIR

MERLUZA ESTILO ORIO
TACO DE RODABALLO EN PARRILLA
SOLOMILLO DE VACUNO CON FOIE
JARRETE DE CORDERO SEMIASADO CON PATATA Y ALCACHOFITAS FRITAS

POSTRE

TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE TURRÓN

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

PRECIO: 50 €
I.V.A INCLUIDO

RESERVAS

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

Soliciten información a nuestro personal en materia de alergias e intolerancias alimentarias



Los menús de grupos se ofrecerán a partir de 10 adultos y tendrán que elegir y comunicar los segundos platos con antelación a la celebración.

Menú 3

INDIVIDUAL

ENSALADA DE VENTRESCA ESCABECHADA EN CASA
RISSOTO DE GAMBAS Y MEJILLÓN
TACO DE BACALAO CON PIQUILLOS Y GRATINADO
SOLOMILLO DE VACUNO CON FOIE

POSTRE

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

PRECIO: 54 €
I.V.A INCLUIDO

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

Soliciten información a nuestro personal en materia de alergias e intolerancias alimentarias



Los menús de grupos se ofrecerán a partir de 10 adultos y tendrán que elegir y comunicar los segundos platos con antelación a la celebración.

Menú 4

INDIVIDUAL

FOIE DE PATO, PATATA Y HONGOS

GAMBAS A LA PLANCHA

TACO DE RODABALLO EN SALSA DE ALMENDRAS
CON ALCACHOFITAS FRITAS

PALETILLA DE CABRITO ASADA A LA MANERA TRADICIONAL
CON PATATA PANADERA

POSTRE

TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE TURRÓN

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

PRECIO: 60 €
I.V.A INCLUIDO

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

Soliciten información a nuestro personal en materia de alergias e intolerancias alimentarias



Menú Infantil

MENÚ 1

CHULETILLAS, CROQUETAS, NUGGETS Y PATATAS FRITAS

(PLATO COMBINADO)

HELADO DIVERTIDO

AGUA Y REFRESCOS

PRECIO: 18 €
I.V.A INCLUIDO

MENÚ 2

PASTA CON TOMATE

HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS

HELADO DIVERTIDO

AGUA Y REFRESCOS

PRECIO: 15 €
I.V.A INCLUIDO

RESERVAS

T. 941 13 31 04

info@chefnino.com

www.chefnino.com

Soliciten información a nuestro personal en materia de alergias e intolerancias alimentarias