



menús
EVENTOS 2023



Barrio Marrón, s/n, 39840 Marrón | Ampuero, Cantabria
Tel. 683 35 96 26

Menú 1

1 ENTRANTE INDIVIDUAL

Elegir 2 opciones máximo

Ensaladilla de gambas

Ensalada de ventresca de bonito con pimientos asados

Langostinos a la plancha

1 PLATO PRINCIPAL

Elegir 2 opciones máximo

Bacalao a la riojana

Pimientos rellenos de bacalao con salsa de piquillo

Carrilleras ibéricas al Pedro Ximenez

Solomillo ibérico con chutney de nuestras manzanas

1 POSTRE

Elegir 1 opción máximo

Tarta pasiega

Tarta de manzana

Tarta de queso

Helado de queso con infusión de frutos rojos

BODEGA

1 botella por cada 3 personas

Tinto crianza, verdejo, lambrusco o moscato

Menú 2

1 ENTRANTE A COMPARTIR

A compartir entre 4 personas. A elegir entre

Fritos variados

Langostinos asados con mahonesa de mango

1 ENTRANTE INDIVIDUAL

Elegir 2 opciones máximo

Ensalada templada de bacalao

Salpicón de marisco

Guiso de setas con huevo poché

1 PLATO PRINCIPAL

Elegir 2 opciones máximo

Merluza al cava

Merluza en salsa verde con almejas

Carrillera de ternera al vino tinto con parmentier

Lechazo a baja temperatura con patatas panadera

1 POSTRE

Elegir 1 opción máximo

Tarta pasiega

Tarta de manzana

Tarta de queso

Helado de queso con infusión de frutos rojos

Café

BODEGA

1 botella por cada 3 personas

Tinto crianza, verdejo, lambrusco o moscato

Precio por persona. IVA incluido

33

Menú 3

1 ENTRANTE A COMPARTIR

A compartir entre 4 personas. A elegir entre

Fritos variados

Langostinos asados con mahonesa de mango

1 ENTRANTE INDIVIDUAL

Elegir 2 opciones máximo

Ensalada templada de bacalao

Salpicón de marisco

Guiso de setas con huevo poché

1 PLATO PRINCIPAL

Elegir 2 opciones máximo

Merluza rellena de marisco

Rape a la americana

Cabrito a baja temperatura con patatas panadera

Pimientos rellenos de rabo y hongos

Lomo de ciervo con salsa de melocotón

1 POSTRE

Elegir 1 opción máximo

Tarta pasiega

Tarta de manzana

Tarta de queso

Helado de queso con infusión de frutos rojos

Café y chupito de licor

BODEGA

1 botella por cada 3 personas

Tinto crianza, verdejo, lambrusco o moscato

Precio por persona. IVA incluido

43

Menú Infantil

1 ENTRANTE INDIVIDUAL

A compartir entre 4 personas. A elegir entre

Fritos variados
Canelones boloñesa

1 PLATO PRINCIPAL

Elegir 2 opciones máximo

Escalope de ternera con patatas fritas
Redondo de ternera con patatas fritas

1 POSTRE

Elegir 1 opción máximo

Tarta pasiega
Tarta de manzana
Tarta de queso
Helado de queso con infusión de frutos rojos

BODEGA

1 ud. por niño

Refrescos, agua



Condiciones de aplicación

Menús aplicables para reservas con un mínimo de 10 personas.

El presente documento muestra un Menú Cerrado. Al confeccionar el menú y para su posterior confirmación, **se podrán elegir los platos en cada apartado según el máximo de opciones indicadas** En el momento de confirmar el menú (15 días antes del evento), se debe indicar el número de comensales y los platos elegidos.

Si al evento asisten niños, por favor indíquenoslo para poder informarle sobre las opciones dentro de nuestro menú infantil. El menú infantil se aplicará a niños de 0 a 11 años.

Los menús son modificables bajo consulta y presupuesto.

El plato principal de carne se podrá cambiar por entrecot de ternera con patatas y pimientos. Será necesario indicarlo al contratar el menú.

El menú deberá ser confirmado con al menos 15 días de antelación.

Es necesario, para realizar la reserva en firme, un prepagado del 20% del total mediante transferencia, en metálico, mediante tarjeta de crédito o Bizum al confirmar el evento.

Se podrá realizar una modificación del total de personas asistentes hasta 7 días antes del día del evento. Se permite una reducción de los asistentes de un 10% máximo sin penalización una vez transcurrido este periodo. La penalización por reducción de comensales superado ese porcentaje es del 50% del precio del menú por persona.

En caso de necesitar una adaptación del menú por temas de alergias alimenticias, les pedimos nos los hagan saber lo antes posible.

Los precios indicados son por persona e incluyen 10% de IVA.