

# LUNCHS

Cócteles servidos en nuestra terraza o en cualquiera de nuestros salones en los que degustaréis nuestra cocina rodeados de vuestros invitados. El servicio se realiza en bandeja y el montaje es con mesas de aperitivo altas.

Para mínimo 25 personas y capacidad máxima de 250 personas.  
Horario de comienzo: de 13:00 a 15:00 y de 19:30 a 22:00 y estancia permitida en salones hasta las 17:00 h para comidas y hasta las 24:00 h para cenas.

Se deberá confirmar todos los detalles de la reserva con 10 días de antelación, día, hora, nº de personas y menú elegido, estos datos serán el total a facturar el día del evento.

Los lunchs servidos en la terraza llevarán incremento de un 10 % en el total de la factura.

Para hacer efectiva la reserva del espacio se solicita un anticipo de 100 euros que se descontará del pago final de la factura.

Si tiene cualquier duda al respecto puede contactar con nuestro departamento comercial en:

**[reservas@elmolinode-sanlazarro.com](mailto:reservas@elmolinode-sanlazarro.com)**

○ en el teléfono **976 394 108**.



## LUNCH N<sup>o</sup>1

DURACIÓN APROXIMADA 45 MINUTOS.

### APERITIVOS

Chips de Patata  
Aceitunas Aliñadas

### FRIOS

Refrescante de Tomate  
Empanadilla de Pisto  
Hojaldre de Tomate con  
Brandada de Bacalao

### CALIENTES

Croquetas Caseras de Jamón  
Brocheta de Sepia con  
Mayonesa de Tomillo  
Brocheta de Solomillo Ibérico  
Tortilla de Patata  
Migas

### DULCE

Surtido de Repostería,  
2 variedades.

25,00 € IVA INCL.

## LUNCH N<sup>o</sup>2

DURACIÓN APROXIMADA 60 MINUTOS.

### APERITIVOS

Chips de Patata  
Aceitunas Aliñadas

### FRIOS

Jamón de Teruel con Pan con Tomate  
Bombón de Queso de Cabra,  
Membrillo y Pistacho  
Sopa Fria de Gazpacho  
Buñuelo de Cherry y Wasabi

### CALIENTES

Gambas Orly  
Empanadilla de Ajoarriero  
Croquetas Caseras de Jamón  
Brocheta de Solomillo Ibérico  
Mollete de Pan Brioche con Papada Rustida  
Brocheta de Sepia con Mayonesa de Tomillo  
Hojaldre de Tomate con  
Brandada de Bacalao

### DULCE

Surtido de Repostería,  
2 variedades.

30,00 € IVA INCL.

BARRA DE MOJITOS SABORES - 8 € PAX

## LUNCH N<sup>o</sup>3

DURACIÓN APROXIMADA 75 MINUTOS.

### APERITIVOS

Chips de Patata  
Aceitunas Aliñadas

### FRIOS

Refrescante de Tomate  
Tosta de Verduritas y Boquerones  
Bombón de Queso de Cabra,  
Membrillo y Pistacho  
Jamón de Teruel con Pan con Tomate  
Pastel Ruso de Foie

### CALIENTES

Tortilla de Patata "El Molino"  
Migas Caseras con Gelatina de Moscatel  
Buñuelo de Bacalao con Alioli  
Croquetas Caseras de Jamón  
Brocheta de Sepia con  
Mayonesa de Tomillo  
Empanadilla de Ajoarriero  
Hojaldre de Tomate y  
Brandada de Bacalao  
Mollete Brioche al Vapor de  
Carrillera con Queso

### DULCE

Surtido de Repostería y café.

35,00 € IVA INCL.

## LUNCH N<sup>o</sup>4

DURACIÓN APROXIMADA 90 MINUTOS.

### APERITIVOS

Chips de Tubérculos  
Aceitunas Aliñadas

### FRIOS

Pastel Ruso de Foie  
Tomatito de Brandada de Bacalao  
Tosta de Verduritas y Boquerones  
Vichissoise con Virutas de Foie  
Bombón de Queso de Cabra, Membrillo y Pistacho  
Jamón de Teruel con Pan con Tomate

### CALIENTES

Migas Caseras con Gelatina de Moscatel  
Brasa: Chorizo, Morcilla y Longaniza  
Croquetas Caseras de Jamón  
Oreo de Queso  
Calamares Orly  
Mollete de Pan Brioche con Papada Rustida  
Brocheta de Solomillo Ibérico con Bacon  
Empanadilla de Ajoarriero

### DULCE

Surtido de Repostería y café.  
Copa de Cava.

40,00 € IVA INCL.

TODOS NUESTROS LUNCHS INCLUYEN:  
VINO, CERVEZA, REFRESCO, AGUAS MINERALES  
DURANTE EL SERVICIO DE APERITIVOS.

## LUNCH ESPECIAL

DURACIÓN APROXIMADA 120 MINUTOS.

### APERITIVOS

Chips de Tubérculos  
Aceitunas Aliñadas

### FRIOS

Crocanti de Mousse de Oca  
Oreo de Queso  
Pastel Ruso de Foie  
Tomatito de Brandada de Bacalao con Migas Crujientes  
Tosta de Verduritas y Boquerones  
Refrescante de Tomate  
Vichissoise con Virutas de Foie  
Bombón de Queso de Cabra, Membrillo y Pistacho  
Buñuelo de Cherry y Wasabi  
Sushi de Atún

### CALIENTES

Tortilla de Patata "El Molino"  
Migas Caseras con Gelatina de Moscatel  
Brasa: Chorizo, Morcilla y Longaniza  
Brocheta de Langostino en Tempura con Salsa de Marisco  
Croquetas Caseras de Jamón  
Brocheta de Sepia con Mahonesa de Tomillo  
Cañada de Verduras Escalibadas con Foie  
Mollete de Pan Brioche con Secreto Ibérico con Salsa Romesco  
Empanadilla de Pisto  
Calamares Orly

### DULCE

Surtido de Repostería y café.  
Copa de Cava.

58,00 € IVA INCL. / BARRA DE MOJITOS SABORES - 14 € PAX

ZONA DE JAMÓN DE TERUEL D.O. AL CORTE - 500 EUROS

BARRA DE QUESOS ARAGONESES - 8 EUROS/PAX

## BARRAS TEMATICAS

### ✦ ZONA DE JAMON AL CORTE (Con cortador en vivo)

Jamón de teruel D.O.:	1 Pieza 500 €
Jamón ibérico:	1 pieza 600 €

Complementos:

Regañas, picos, colines:	SIN COSTE
Hogaza pan con tomate:	1 € P/p

Como nota informativa se garantiza el rendimiento de 1 jamón para 100 personas aproximadamente, lo que no implica que no se pueda poner para un mayor o menor nº de personas.

### ✦ BARRA DE QUESOS ARAGONESES 8 € P/p

Selección de 6 variedades de quesos Aragoneses desde los cremosos a los curados de vaca, de oveja y de cabra, acompañados de surtido de panes caseros, membrillo, frutos secos y mermeladas.

### ✦ BARRA DE APERITIVOS 5 € P/p

Barra de aperitivos Cinzano, Campari y Aperol que te ofrece maravillosas alternativas como vermuts clásicos, spritzs y americanos..., todo ello maridado con nuestras gildas y encurtidos.

### ✦ BARRA DE COCTELERÍA EN VIVO

Marca la diferencia en tu evento con una barra de coctelería en vivo y disfruta de nuestros mojitos, caipiroska, caipirinha y piña colada...

**Opción 1** - 5 € por adulto 90 min en cóctel

**Opción 2** - 12 € por adulto 90 min cóctel y hasta 120 min baile

## Y PARA DESPUÉS...

### Barra Libre

2h: 16 € por adulto

Ampliación 1/2 h: 4 € por adulto

**Discoteca\*** 2 horas: 200 €

30 minutos de ampliación: 50 €

\*En caso de celebrar el lunch en terraza la hora límite de música será las 24:00h

## Y ADEMÁS.....

Candy Bar - 120 € | Candy & Sweet Bar - 250 €

Para otro tipo de decoración y peticiones especiales se pondrá a vuestro servicio y se encargará de personalizar cada detalle **ONE & ONLY DAY**.

**No se permite el acceso de empresas externas para decorar u ofrecer cualquier otro tipo de servicio que no haya sido contratado por el Molino de San Lázaro.**