

# MENÚS DE GRUPO

Menús pensados para grupos de más de 9 y hasta 200 personas, con platos combinables entre sí, para dar con un menú que más se ajuste en producto y/o presupuesto a lo que buscan nuestros clientes.

En los menús con opción de carne y pescado a elegir es necesaria la confirmación de nº de personas y cada plato con 10 días de antelación.

Para grupos superiores a 50 personas se deberá cerrar un menú con una única opción de segundo plato.

Para el resto de menús se deberá confirmar de la misma forma, todos los detalles de la reserva con 10 días de antelación, día, hora, nº adultos, nº niños y menú elegido, estos datos serán el total a facturar el día del evento.

Para hacer efectiva la reserva, se solicita un anticipo de 100 euros en concepto de señal, que se descontará del pago final de la factura.

La hora de la reserva debe ajustarse a la hora de llegada al restaurante, si ésta se retrasa más de 30 minutos, el restaurante se reserva el derecho de cobrar la parte proporcional de gastos de personal producidos por dicha demora.

La estancia en nuestros salones será hasta las 18:00h para comidas y hasta las 01:00h para cenas.

Por favor, consúltenos presupuesto sin compromiso.

Si tiene cualquier duda al respecto puede contactar con nuestro departamento comercial en:  
**reservas@elmolinodeSanLazaro.com o en el teléfono 976.394.108.**



## MENÚ N<sup>o</sup>1

### PRIMER PLATO

Causa limeña de patata y pato con dados de foie micuit

### SEGUNDO PLATO

Hojaldre de Tomate y Brandada de Bacalao

### CARNE

Solomillo de cerdo con peras al vino tinto

### POSTRE

Pastel de Chocolate Caliente y Helado

### BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima Selección de Sommos D.O. Somontano y café. (1 Botella de vino cada 3 Pax)

28,00 € IVA INCL.

## MENÚ N<sup>o</sup>3

### PICOTEO

Ensalada de Queso de Cabra, Tomates Secos y Nueces  
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico  
Bacalao al Ajoarriero Aragonés

### PESCADO

Merluza Asada con raviolis de borraja y queso en salsa verde

### CARNE

Paletilla de ternasco deshuesado rellena de setas y ajetes con crema de patata trufada

### POSTRE

Mousse de Chocolate y Cremoso de Crema Catalana con Helado

### BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima Selección de Sommos D.O. Somontano y café. (1 Botella de vino cada 3 Pax)

32,00 € IVA INCL.

## MENÚ N<sup>o</sup>5

### PICOTEO

Jamón de Teruel D.O. con Pan con Tomate  
Pastel de Foie con Manzana y Queso de Cabra Caramelizado  
Timbal de guacamole y txangurro  
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico  
Migas Caseras tradicionales  
Buñuelos de Bacalao

### SEGUNDO PLATO\*

½ Carrillera de Ternera con Pure de Patatas.

○

Dorada con tartaleta de cebolla y arrope de tomate

### POSTRE

Corte de Baileys Chocolate y Café

### BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima Selección de Sommos D.O. Somontano y café. (1 Botella de vino cada 3 Pax)

36,00 € IVA INCL.

\*LAS OPCIONES DE CARNE O PESCADO DEBERAN ELEGIRSE CON ANTELACIÓN.

## MENÚ N<sup>o</sup>2

### PRIMER PLATO

Canelón de Txangurro y Calabacín con Mayonesa de Bogavante

### SEGUNDO PLATO

Arroz de Setas con Langostino

### CARNE

Aguja de ternera con parmentier, migas y ñoquis

### POSTRE

Tarta Tres Chocolates

### BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima Selección de Sommos D.O. Somontano y café.  
(1 Botella de vino cada 3 personas)

30,00 € IVA INCL.

## MENÚ N<sup>o</sup>4

### PRIMER PLATO

Hojaldre Duxelle de Setas con Jamón Ibérico

### PESCADO

Merluza asada con pesto de guisantes y hongos a la plancha

### CARNE

Pato laqueado con tatin de manzana

### POSTRE

Fluido Caliente de Chocolate con Helado

### BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima Selección de Sommos D.O. Somontano y café.  
(1 Botella de vino cada 3 personas)

34,00 € IVA INCL.

## MENÚ N<sup>o</sup>6

### PRIMER PLATO

Coca de Verduras Escalibadas con Foie a la Plancha

### PESCADO

Merluza Rellena de Txangurro de Mejillones con Salsa Bullabesa

### CARNE

Paletilla de ternasco deshuesada con puré de patatas y migas crujientes

### POSTRE

Pastel Caliente de Chocolate con Helado

### BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima Selección de Sommos D.O. Somontano y café.  
(1 Botella de vino cada 3 personas)

37,00 € IVA INCL.

## MENÚ N<sup>o</sup>7

### PICOTEO

Jamón y Lomo Ibérico con Pan con Tomate  
Ensalada de Queso de Cabra con Miel y Frutos Secos  
Terrina de Foie Micuit al Vino Tinto con Caramelo de Violetas  
Croquetas Caseras de Jamón "EL MOLINO"  
Trigueros a la Plancha con Vinagreta Templada de Tomate  
Bacalao al ajoarriero aragonés

### SEGUNDO PLATO\*

Jarrete de ternera estofado con verduritas  
○  
Lubina con ñoquis de patata y guiso de chipirones en su tinta

### POSTRE

Mousse de Chocolate y Cremoso de  
Crema Catalana con Helado

### BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima Selección de Sommos D.O. Somontano y café.  
(1 Botella de vino cada 3 Pax)

**39,00 € IVA INCL.**

\*LAS OPCIONES DE CARNE O PESCADO DEBERAN ELEGIRSE CON ANTELACIÓN.

## MENÚ N<sup>o</sup>8

### PICOTEO

Surtido de Ibéricos con Pan con Tomate  
Terrina de Foie Micuit al Vino Tinto con Caramelo  
Croquetas Caseras de Jamón "EL MOLINO"  
Langostinos a la Plancha  
Trigueros a la Plancha con Vinagreta Templada de Tomate  
Pimientos asados al vermouth con bacalao ahumado

### SEGUNDO PLATO\*

½ Paletilla de Ternasco D.O. Aragón con Patatas a lo Pobre  
○  
Merluza asada con curry de marisco y mini vieiras

### POSTRE

Pastel Caliente de Chocolate con Helado

### BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima Selección de  
Sommos D.O. Somontano y café.  
(1 Botella de vino cada 3 Pax)

**41,00 € IVA INCL.**

\*LAS OPCIONES DE CARNE O PESCADO DEBERAN ELEGIRSE CON ANTELACIÓN.

## MENÚ N<sup>o</sup>9

### PICOTEO

Jamón Ibérico con Pan con Tomate  
Timbal de guacamole y txangurro  
Carpaccio de Ternera con Lascas de Parmesano  
Pastel de Foie con Manzana y Queso de Cabra Caramelizado  
Croquetas Caseras de Jamón "EL MOLINO"  
Bacalao al ajoarriero aragonés

### SEGUNDO PLATO\*

Solomillo de Ternera Asado con Tatin de Patatas  
○  
Rodaballo relleno de hongos con esfera de flan  
de boletus y camarones

### POSTRE

Espanjoso de Yogurt Relleno de Frambuesas  
con Helado de Fresas

### BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima  
Selección de Sommos D.O. Somontano y café.  
(1 Botella de vino cada 3 Pax)

**43,00 € IVA INCL.**

\*LAS OPCIONES DE CARNE O PESCADO DEBERAN ELEGIRSE CON ANTELACIÓN.



## Y PARA DESPUÉS...

Cava: 2.5 €

Licores: 4€

Copas primeras marcas: 6 €

Botella de vino extra: 12 €

Cervezas y refrescos: 3 €

Barra libre 90 minutos: 14 €

30 minutos de ampliación: 4 €

Discoteca\* 90 minutos: 150 €

30 minutos de ampliación: 50 €

\*Impuestos SGAE Y AGEDI no incluidos.

Candy bar, 120 € | Sweet & Candy bar, 250 €

## Y ADEMÁS.....

Monitor de mesa 150 €, animación 150 €

Monitor + animación 220 €\*  
\*un monitor para cada 10 niños máximo.

Alquiler de proyector y pantalla, 120 €

Minutas con el menú en mesa, 1€ / pax

Seating y meseros con distribución de invitados\*, 1€ / pax

\*(Imprescindible a partir de 30 pax)

Decoración de mesas con flor natural, 12€ / mesa

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.**



## MENÚ INFANTILES

### Menú INFANTIL Nº 1

- PRIMER PLATO  
Pasta con Salsa Napolitana
- SEGUNDO PLATO  
Pechuga Empanada con Patatas Fritas
- POSTRE  
Helado  
Pan, refresco, zumo ó agua

12,00 € IVA INCL.

### Menú INFANTIL Nº 2

- PRIMER PLATO  
Entremeses variados  
Jamón York - Jamón Ibérico - Ensaladilla Rusa  
Croquetas - Calamares - Hojaldritos
- SEGUNDO PLATO  
Costillas con Patatas Fritas
- POSTRE  
Helado  
Pan, refresco, zumo ó agua

16,00 € IVA INCL.

