

# MENÚS DE GRUPO

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

En los menús con opción de carne y pescado a elegir es necesaria la confirmación de cantidad de cada plato con 10 días de antelación.  
Para grupos superiores a 50 personas se deberá cerrar un menú con una sola opción de segundo.

Condiciones pruebas de menús: se realizarán los jueves a las 14:00 ó a las 21:00 (excepto festivos y vísperas), con reserva previa mínimo 10 días antes.  
El precio será el del menú elegido.

De la misma forma todos los detalles de la reserva deben estar confirmados con 10 días de antelación; hora, nº adultos, nº niños, menú elegido, intolerancias, extras...  
Estos datos serán los que se facturarán el día del evento.

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

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 crema de puerro y salmón marinado

### CARNE

Aguja de ternera con parmentier de patata, migas y ñoquis

### POSTRE

Pastel Caliente de Chocolate con Helado

### BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión.

**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 canelón de boloñesa de gambas y salsa americana

### CARNE

Paletilla de ternasco deshuesado con puré de patata y migas crujientes

### POSTRE

Tarta de yema quemada, nata avainillada y trufa

### BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión.

**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 con ali oli

### SEGUNDO PLATO\*

½ Carrillera de Ternera con Pure de Patatas.

○

Dorada con tartaleta de cebolla y arroz de tomate

### POSTRE

Sacher de albaricoque con helado

### BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión.

**36,00 € IVA INCL.**

\*LAS OPCIONES DE CARNE O PESCADO DEBERÁN ELEGIRSE CON ANTELACIÓN

## MENÚ N<sup>o</sup>2

### PRIMER PLATO

Canelón de Txangurro y Calabacín con Mayonesa de Bogavante

### SEGUNDO PLATO

Arroz cremoso de quesos aragoneses

### CARNE

Solomillo Wellington de cerdo ibérico con hongos y salsa española

### POSTRE

Tarta de vainilla bourbon con helado

### BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión.

**30,00 € IVA INCL.**

## MENÚ N<sup>o</sup>4

### PRIMER PLATO

Hojaldre de espinacas y langostinos

### PESCADO

Salmón confitado con velouté de coco y quiche de puerros escalivados

### CARNE

Confit de pato con tatin de manzana

### POSTRE

Pastel caliente de chocolate con Helado

### BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión.

**34,00 € IVA INCL.**

## MENÚ N<sup>o</sup>6

### PRIMER PLATO

Coca de Verduras Escalibadas con Foie a la Plancha

### PESCADO

Merluza asada con salsa de cava, patatas rotas y huevas de arenque

### CARNE

Jarrete de ternera glaseado con parmentier de patata y verduritas al wok

### POSTRE

Pastel Caliente de Chocolate con Helado

### BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión.

**38,00 € 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  
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico  
Trigueros a la Plancha con Tomate concasé  
Bacalao al ajoarriero aragonés

### SEGUNDO PLATO\*

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

Lubina asada con guiso de chipirones en su tinta y ali oli

### POSTRE

Tarta de bizcocho de cacao, cremoso de chocolate, mango  
y mousse de chocolate con helado

### BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión.

**40,00 € IVA INCL.**

\*LAS OPCIONES DE CARNE O PESCADO DEBERÁN 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  
Timbal de guacamole y txangurro  
Trigueros a la Plancha con tomate concasé  
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico  
Langostinos a la Plancha

### SEGUNDO PLATO\*

½ Paletilla de Ternasco D.O. Aragón con Patatas a lo Pobre  
○

Bacalao con romescu, almendra garrapiñada y puerros escalibados

### POSTRE

Pastel Caliente de Chocolate con Helado

### BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión.

**42,00 € IVA INCL.**

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

## MENÚ N<sup>o</sup>9

### PICOTEO

Jamón Ibérico con Pan con Tomate  
Pimientos asados al vermouth con bacalao ahumado  
Carpaccio de Ternera con Lascas de Parmesano  
Pastel de Foie con Manzana y Queso de Cabra Caramelizado  
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico  
Bacalao al ajoarriero aragonés

### SEGUNDO PLATO\*

Solomillo de Ternera Asado con Tatin de  
Patatas y salsa Española  
○

Rodaballo relleno de hongos con salsa de boletus

### POSTRE

Tarta de manzana asada y chocolate  
blanco con helado

### BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión.

**45,00 € IVA INCL.**

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



## MENÚS INFANTILES

### Menú INFANTIL Nº 1

- PRIMER PLATO  
Pasta con Salsa Napolitana
- SEGUNDO PLATO  
Pechuga Empanada con Patatas Fritas
- POSTRE  
Tarta de yema quemada, nata  
avainillada y trufa  
Pan, refresco, zumo ó agua

12,00 € IVA INCL.

### Menú INFANTIL Nº 2

- PRIMER PLATO  
Entremeses variados  
Embutido - Ensaladilla Rusa  
Croquetas - Calamares - Hojaldritos
- SEGUNDO PLATO  
Costillas de ternasco con Patatas Fritas
- POSTRE  
Helado  
Pan, refresco, zumo ó agua

16,00 € IVA INCL.

## PARA LOS NIÑOS...



- Monitor\* en mesa durante la comida **150 €**
- Animación infantil para la sobremesa **200€**
- Monitor + animación infantil **300 €**

\* 1 monitor para cada 10 niños máximo, consultar condiciones.

Candy Bar, mesa decorativa chuches mesa de 80X80, **120€** / mesa de 80x120, **175€**

Centro de mesa de 3 globos con helio de colores a elegir con pesa y con nombre del niño/a en purpurina escrito en el globo - **25€**

