

*Las  
celebraciones  
del  
Molino*

*Molino*  
de san Lázaro

# CELEBRA TU EVENTO EN EL MOLINO DE SAN LÁZARO

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

Para las alergias alimentarias comunicadas con antelación, los platos se pueden adaptar o sustituir. Cada plato adaptado conllevará un suplemento de 1€.

Todos los detalles de la reserva deberán estar confirmados con 10 días de antelación: hora, número de adultos, número de niños, menú elegido, segundos, alergias, extras, etc. Estos datos serán los que se facturarán el día del evento.

La hora de 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 producidos por la demora.

Para formalizar la reserva se solicita un anticipo de 100€ que serán descontados de la factura final. El resto de la factura será abonado al finalizar el evento.

Las reservas realizadas en una de nuestras terrazas exteriores llevarán un incremento de un 10% en el total de la factura dado que se reservan dos espacios por si llegada la fecha el tiempo no es apto para una celebración al aire libre.

La estancia en nuestros salones será hasta las 17:00h en servicio de comidas y hasta las 24:00h en servicios de cenas, pudiendo ampliar estos horarios previa contratación de discoteca y/o barra libre, hasta las 19:00h y 3:00h respectivamente.

Si tiene alguna duda al respecto puede contactar con nuestro departamento comercial en [reservas@elmolinosanlazarro.com](mailto:reservas@elmolinosanlazarro.com) o llamando al 976 394 108.



# Menús de grupo

## MENÚ N°1

Precio por persona: 30€ (IVA incluido)

### PRIMER PLATO

Canelón de txangurro y calabacín con mayonesa de langostino

### SEGUNDO PLATO

Bacalao al ajoarriero aragonés

### CARNE

Solomillo Wellington de ibérico con hongos y salsa española

### POSTRE

Tarta de vainilla bourbon

### BODEGA

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

## MENÚ N°2

Precio por persona: 34€ (IVA incluido)

### PICOTEO

Ensalada de queso de cabra, tomates secos y nueces  
Croquetas caseras de jamón ibérico  
Migas tradicionales con longaniza

### ENTRANTE

Hojaldre de salmón marinado sobre crema de puerro

### SEGUNDO PLATO\*

Medallón de ternera glaseado con parmentier de patata y migas crujientes

### POSTRE

Pastel de tiramisú

### BODEGA

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

## MENÚ N°3

Precio por persona: 38€ (IVA incluido)

### PRIMER PLATO

Coca de verduras escalibadas con foie a la plancha

### PESCADO

Bacalao al pilpil con guiso cremoso de hongos

### CARNE

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

### 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, servicio de agua y café o infusión

## MENÚ N°4

Precio por persona: 42€ (IVA incluido)

### PICOTEO

Jamón de Teruel D.O. con pan y tomate  
Ensalada de queso de cabra con miel y frutos secos  
Terrina de foie micuit con caramelo de vino tinto  
Croquetas caseras de jamón ibérico  
Trigueros a la plancha con tomate concasse  
Buñuelos de bacalao con alioli

### SEGUNDO PLATO\*

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

o

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

### POSTRE

Sacher de albaricoque

### BODEGA

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

El número de carnes y pescados deberá comunicarse con 10 días de antelación. Para grupos de más de 50 personas se escogerá una única opción de segundo.



# Menús de grupo

## MENÚ N°5

Precio por persona: 46€ (IVA incluido)

### PICOTEO

Surtido de ibéricos con pan y tomate  
Terrina de foie micuit con caramelo de vino tinto  
Timbal de guacamole y txangurro  
Trigueros a la plancha con tomate concasse  
Croquetas caseras de jamón ibérico  
Langostinos a la plancha

### SEGUNDO PLATO\*

1/2 Paletilla de Ternasco D.O. Aragón con patatas a lo pobre

o

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

### 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, servicio de agua y café o infusión

## MENÚ N°6

Precio por persona: 49€ (IVA incluido)

### PICOTEO

Jamón ibérico con pan y tomate  
Pimientos asados al vermú 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 rosti de patatas y salsa española

o

Rodaballo relleno de setas con salsa de boletus

### 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, servicio de agua y café o infusión

## Menús infantiles

El menú infantil ha de ser el mismo para todos los niños de una misma celebración.

## MENÚ N°1

Precio por persona: 14€ (IVA incluido)

### PLATO ÚNICO

Pechugas empanadas y patatas fritas  
Croquetas caseras de jamón

### POSTRE

Tarta de vainilla y chocolate

### INCLUYE

Pan, agua y zumo o refresco

## MENÚ N°2

Precio por persona: 20€ (IVA incluido)

### PRIMER PLATO

Pasta con salsa napolitana

### SEGUNDO PLATO

Chuletillas de ternasco con patatas fritas

### POSTRE

Tarta de vainilla y chocolate

### INCLUYE

Pan, agua y zumo o refresco

## Para los niños

Animación infantil 2 horas y hasta 10 niños 200€, resto de niños 15€/niño

Monitor\* en mesa durante la comida hasta 10 niños 150€

Monitor en mesa + animación hasta 10 niños 300€, resto 25€/niño

El número de carnes y pescados deberá comunicarse con 10 días de antelación. Para grupos de más de 50 personas se escogerá una única opción de segundo.



## Para después...

Botella de Cava Ramiro II Brut Nature 14€  
Botella de vino extra 12€  
Licores 3€  
Licores con hielo 4€  
Copas-combinados primeras marcas 7€

Discoteca\* 90 minutos: 150€  
Ampliación cada 30 minutos 50€

Barra libre 90 minutos: 17€ por adulto  
Ampliación cada 30 minutos 5€ por adulto



## Y además...

Seating y meseros con distribución de invitados  
(obligatorio a partir de 25 personas) 1€/pax

Minutas con el menú en mesa 1,5€ pax

Decoración de mesas con flor natural 20€/ud.

Centro de globos de colores con helio desde 25€

Candy Bar o Crispy Corner 150€

Letrero de madera personalizado desde 25€

Photocall bajo presupuesto desde 75€

Alquiler de proyector y pantalla 100€ (no incluye portátil)

Consultar condiciones

Para otro tipo de decoración y peticiones especiales nuestro equipo comercial os ayudará a personalizar cada detalle.

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.



Todos nuestros precios llevan IVA incluido.  
\*Impuestos SGAE y AGEDI no incluidos.

Molino  
de San Lázaro

Paseo de la Ribera, 22, 50015 Zaragoza  
[www.elmolinodesanlazarro.com](http://www.elmolinodesanlazarro.com)  
976 394 108  
[reservas@elmolinodesanlazarro.com](mailto:reservas@elmolinodesanlazarro.com)

