

*Las  
celebraciones  
del  
Mojino*

*Mojino*  
de san Lázaro  
2026

# 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 a sus gustos y/o necesidades.

Para formalizar la reserva se solicita un anticipo desde 100€ que serán descontados de la factura final. En caso de cancelación con posterioridad a su entrega, este anticipo pasaría a ser propiedad del Molino de San Lázaro en concepto de indemnización por daños y perjuicios. Este importe será descontado de la factura final. El resto de la factura será abonado al finalizar el evento.

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, horario discoteca, extras, etc. Estos datos serán los que se facturarán el día del evento.

Se podrán adaptar los menús para vegetarianos/veganos, celíacos, diabéticos e intolerantes a la lactosa, siempre y cuando se comuniquen con 10 días de antelación. Para el resto de alergias o intolerancias no se asegura adaptación o sustitución de los platos. Cada plato adaptado conllevará un suplemento de 1€ plato.

La hora de reserva debe ajustarse a la hora de llegada al restaurante, para retrasos mayores a 30 minutos el restaurante se reserva el derecho a repercutir los gastos de personal ocasionados por la demora.

Las reservas realizadas en una de nuestras terrazas exteriores llevarán un incremento del 10% en el total de la factura dado que se reservará un espacio alternativo en interior 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 la 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.

Disponemos de un catálogo de decoración y extras para darle forma a su evento. No se permite el acceso de empresas externas para decorar u ofrecer ningún servicio que no haya sido contratado por el Molino de San Lázaro.

El menú se elegirá sobre el folleto vigente en la fecha de la celebración. Estos menús pueden tener variación en platos y/o precios a lo largo del año.

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



# Menús de grupo

## MENÚ N°1

Precio por persona: 35€ (IVA incluido)

### ENTRANTE

Tortellini de boletus y trufa en guiso cremoso

### PRIMER PLATO

Bacalao al ajoarriero aragonés

### SEGUNDO PLATO

Solomillo Wellington de ibérico con salsa española

### POSTRE

Tarta de vainilla bourbon

### BODEGA

Vino Coto de Hayas D.O. Campo de Borja  
Chardonnay & Roble  
Pan, servicio de agua y café o infusión

## MENÚ N°2

Precio por persona: 40€ (IVA incluido)

### ENTRANTE

Canelón de txangurro en salsa de marisco

### PRIMER PLATO

Hojaldre de salmón marinado sobre crema de puerro

### SEGUNDO PLATO

Medallón de ternera glaseado con parmentier y chips de patata

### POSTRE

Pastel de tiramisú

### BODEGA

Vino Coto de Hayas D.O. Campo de Borja  
Chardonnay & Roble  
Pan, servicio de agua y café o infusión

## MENÚ N°3

Precio por persona: 46€ (IVA incluido)

### ENTRANTE

Brandada de pulpo con mayonesa de pimentón de la Vera

### PESCADO

Bacalao al pilpil con guiso cremoso de hongos

### SEGUNDO PLATO

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

### POSTRE

Sacher de albaricoque

### BODEGA

Vino Coto de Hayas D.O. Campo de Borja  
Chardonnay & Roble  
Pan, servicio de agua y café o infusión

## MENÚ N°4

Precio por persona: 51€ (IVA incluido)

### CENTROS DE MESA

Jamón de Teruel D.O. con pan y tomate  
Ensalada de bacalao ahumado y tapenade de aceitunas negras  
Trigueros a la plancha con tomate concasse  
Croquetas caseras de jamón ibérico  
Buñuelos de bacalao con alioli  
Migas tradicionales con longaniza

### PRINCIPAL\*

Paletilla de ternasco D.O. Aragón rellena de setas y ajetes con crema de patata trufada  
o  
Lubina asada con guiso de chipirones en su tinta y ali oli

### POSTRE

Tarta de yema quemada, nata avainillada y trufa

### BODEGA

Vino Coto de Hayas D.O. Campo de Borja  
Chardonnay & Roble  
Pan, servicio de agua y café o infusión

*Todos nuestros menús incluyen 1 botella de vino cada 3 personas*

*Puede ampliar su bodega contratando barra libre de vinos, cervezas y refrescos por 6€ persona*

*Paña reservas de más de 50 personas se escogerá una única opción de segundo.*

*\*\*Menú no disponible para reservas de más de 80 personas*

*\*\*\*El número de carnes y pescados se indicará 10 días antes de la celebración.*



# Menús de grupo

## MENÚ N°5

Precio por persona: 57€ (IVA incluido)

### CENTROS DE MESA

Surtido de ibéricos con pan y tomate  
Timbal de guacamole y txangurro  
Trigueros a la plancha con tomate concasse  
Croquetas caseras de jamón ibérico  
Bacalao al ajoarriero aragonés  
Langostinos a la plancha

### PRINCIPAL \*

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

Pastel de chocolate caliente

### BODEGA

Vino Coto de Hayas D.O. Campo de Borja  
Chardonnay & Roble  
Pan, servicio de agua y café o infusión

## MENÚ N°6

Precio por persona: 63€ (IVA incluido)

### CENTROS DE MESA

Jamón ibérico con pan y tomate  
Pimientos asados al vermú con bacalao ahumado  
Carpaccio de ternera con lascas de parmesano  
Croquetas caseras de jamón ibérico

### ENTRANTE

Canelón de cigalas y langostinos con salsa americana de achiote y coco

### PRINCIPAL\*

Solomillo de ternera asado con rosti de patatas y salsa española

o

Rodaballo relleno de setas con salsa de boletus

### POSTRE

Tarta de manzana asada y chocolate blanco

### BODEGA

Vino Coto de Hayas D.O. Campo de Borja  
Chardonnay & Roble  
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: 20€ (IVA incluido)

### PLATO ÚNICO

Escalopines de pollo a la milanesa, croquetas caseras de jamón y patatas fritas

### POSTRE

Tarta de vainilla y chocolate

### INCLUYE

Pan, agua y zumo o refresco

## MENÚ N°2

Precio por persona: 25€ (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

Monitor en mesa durante la comida hasta 8 niños 150€

Animación infantil 2 horas y hasta 8 niños 200€, resto de niños 15€/niño

Monitor en mesa + animación hasta 8 niños 300€, resto de niños 25€/niño

*\*Para reservas de más de 50 personas se escogerá una única opción de segundo*

*\*\*Menú no disponible para reservas de más de 80 personas*

*\*\*\*El número de carnes y pescados debe comunicarse 10 días antes de la celebración.*



## Para antes.....

Servicio previo en terraza o en mesa con 4 aperitivos acompañados con una bebida: 15€ por persona.

Servicio sujeto a condiciones climatológicas y del servicio.  
Consulte para más información.

## Para después...

Botella de Cava Ramiro II Brut Nature, D.O. Cariñena 15€

Botella de Cava Reyes de Aragón Reserva, D.O. Calatayud 20€

Botella de vino extra 12€

Licores con hielo 5€

Copas-combinados primeras marcas 8€

**Discoteca privada con DJ en exclusividad 2 horas: 400€**

Ampliación cada 30 minutos 100€

**Barra libre primeras marcas 2 horas: 24€ por adulto**

Ampliación cada 30 minutos 6€ por adulto

**Barra libre marcas premium 2 horas: 30€ por adulto**

Ampliación cada 30 minutos: 7€ por adulto

El horario fin de discoteca quedará cerrado con 10 días de antelación, no pudiéndose ampliar en el momento. Las discotecas en horario de tarde se pueden contratar hasta las 19h y las de noche hasta las 3h.

## Y además.....

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

*Obligatorio en el caso de haber más de una alergia o intolerancia.*

Minutas con el menú en mesa desde 1,5€ pax

Marcasitos desde 1,5€

Decoración de mesas con flor natural desde 28€/ud.

Centro globos colores a elegir desde 40€/ud.

Candy Bar o Crispy Corner 180€

Photocall desde 150€

Alquiler de proyector, pantalla y sonido 150€ (No incluye portátil)

## Solicite nuestro catálogo de extras y decoración

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.



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)

