



## Grupos y Eventos 2018



# Menú N° 1

## Centro de mesa

Ensalada de bonito de cubo con pimientos rojos asados  
y aceto balsámico de Módena.

Croquetas caseras de jamón ibérico.

Calamares a la andaluza con romescu y alioli.

Risotto de hongos trufa y foie.

## Segundo plato a elección

Bacalao estilo ajo arriero con colas de langostinos

o

Entrecotte de buey a la parrilla.

## Postre

Sorbete de mandarina al vodka.

## Bodega

Care roble (Garnacha-Syrah).

Servicio de Aguas Minerales

P.V.P. 25 € (I.V.A. INCLUIDO)

# Menú N° 2

## Centro de mesa

Ensaladilla rusa casera,  
Croquetas caseras de jamón ibérico,  
Pimientos rellenos de brandada de bacalao,  
Arroz caldoso de cigalas y txipirones.

## Segundo plato a elección

Merluza rebozada con txipirones en su tinta

o

Solomillo de buey a la pimienta verde

## Postre

Tarta de manzana con helado de turrón.

## Bodega

Care roble (Çarnacha-Syrah).

# Menú N° 3

## Centro de mesa

Maraña de Ventresca, Tomate pelado y pimientos rojos asados,

Croquetas caseras de Jamón Ibérico,

Cazón en adobo (estilo andaluz)

Risotto de hongos trufa y foie.

## Segundo plato a elección

Lubina estilo orio

o

Escalopines de Solomillo a la mostaza antigua.

## Postre

Coulant de chocolate con helado de coco.

## Bodega

Arienzo Crz. (DOCa Rioja/DOP) del MARQUÉS DE RISCAL.

Servicio de Aguas Minerales

P.V.P. 35 € (I.V.A. INCLUIDO)

# Menú N° 4

## Centro de mesa

Maraña de Ventresca, Tomate pelado y pimientos rojos asados,  
Jamón Ibérico Bellota, Foie escabechado, sopa de cebolla y caramelo  
de mostaza (pan tomate y tostas melva).

Anchoas frescas rebozadas con ajos de Arándiga fritos.

## Segundo plato a elección

Rodaballo estilo orio

o

Paletilla de Ternasco Asada al Horno de Panadero  
con Patatas a lo pobre.

## Postre

Pantxineta con helado de mandarina.

## Bodega

Arienzo Crz. (DOCa Rioja/DOP) del MARQUÉS DE RISCAL.

P.V.P. 40 € (I.V.A. INCLUIDO)

# Menú N° 5

## Centro de mesa

Ensalada de Bonito con pimientos rojos asados,

Croquetas caseras de Jamón

Calamares a la andaluza.

## Segundo plato a elección

Arroz caldoso con Cigalas y Txipirones

o

Entrecote de buey a la parrilla.

## Postre

Sorbete de mandarina al Vodka.

## Bodega

DO ARAGON/DOP

Servicio de Aguas Minerales

P.V.P. 22 € (I.V.A. INCLUIDO)

# Menú N° 6

## Centro de mesa

Cogollos de Tudela con salsa de anchoas

Revuelto de trigueros y langostinos

Risotto meloso de setas

## Segundo plato a elección

Bocaditos de la reina con cremoso de patata

o

Merluza marinera con gulas y almejas

## Postre

Coulant de chocolate con helado de coco.

## Bodega

Vinos DO ARACÓN / DOP

Servicio de Aguas Minerales

P.V.P. 20 € (I.V.A. INCLUIDO)



# Menú N° 7

## Combinado

Cogollos, espárragos, ensaladilla rusa casera,  
calamares andaluza y croquetas de jamón ibérico.

## Segundo plato a elección

Solomillo Ibérico a la pimienta verde

o

Cesta crujiente de bacalao ajo arriero.

## Postre

Pantxineta con helado de mandarina.

## Bodega

Vinos DO ARAGÓN / DOP ARAGÓN

Servicio de Aguas Minerales

P.V.P. 22 € (I.V.A. INCLUIDO)

# Menú N° 8

## Centro de mesa

Ensaladilla rusa casera,

Croquetas caseras de jamón ibérico

Pimientos rellenos de brandada de bacalao,

Risotto de hongos trufa y foie

## Segundo plato a elección

Merluza rebozada con txipirones en su tinta

o

Solomillo ibérico al oporto con cremoso de patata

## Postre

Tarta de manzana con helado de vainilla.

## Bodega

Vinos DO ARAGÓN / DOP ARAGÓN

Servicio de Aguas Minerales

P.V.P. 25 € (I.V.A. INCLUIDO)

# Menú N° 9

## Centro de mesa

Ensaladilla rusa casera,  
Pimientos rellenos de bacalao,  
Huevos rotos con cristales de jamón ibérico.

## Segundo plato a elección

Bacalao ajo arriero con colas de langostinos  
o  
Entrecote de buey a la parrilla.

## Postre

Coulant de chocolate con helado de coco.

## Bodega

Vinos DO ARAGÓN / DOP ARAGÓN

Servicio de Aguas Minerales

P.V.P. 26 € (I.V.A. INCLUIDO)

# Menú N° 10

## Centro de mesa

Ensaladilla rusa casera.

Surtido de Curados ibéricos (Pan tomate y aceite)

Tortas de Camarón

## Segundo plato a elección

Pularda rellena de foie y hongos con cremoso de patata

o

Merluza en salsa verde con almejas y espárragos.

## Postre

Sorbete de mandarina al vodka.

## Bodega

Care Roble (garnacha- Syrah)

P.V.P. 29 € (I.V.A. INCLUIDO)

# PROPUESTA PARA CONFECCIONAR MENÚ PARA VEGETARIANOS.

A continuación relacionamos una serie de platos de verduras, frutas y arroces al objeto de que confeccionen un único menú para todas aquellas personas interesadas en este tipo de menus.

## PLATOS INDIVIDUALES:

- ✓ Ensalada de Burrata con tartare de tomate rosa al pesto.
- ✓ Carpaccio de calabacín con parmesano, nueces y aceto balsámico de Módena
- ✓ Teja de calcots (en temporada) con romesco.
- ✓ Alcachofas frescas de temporada rebozadas con ajos tiernos.
- ✓ Panaché de verduras frescas de temporada.
- ✓ Parrillada de verduras a la brasa con romesco.
- ✓ Arroz con borrajas de la huerta
- ✓ Arroz con verduras de temporada.
- ✓ Lasaña vegetal de espinacas.
- ✓ Carpaccio de piña al azafrán
- ✓ Ensalada de frutas frescas de temporada
- ✓ Valenciano
- ✓ Crespillos de borrajas.

EL MENÚ SE COMPODRÁ DE DOS PLATOS Y UN POSTRE A SELECCIONAR DE LOS EXPUESTOS ANTERIORMENTE.

NOTA: Dado que desconocemos el grado de limitaciones en el consumo de otros productos, estamos en disposición de que nos indiquen otras preferencias o sugerencias y así poder elaborar un menú que aporte una mayor satisfacción a las mismas.

# Menú Infantil

## Primer plato

Pasta fresca con tomate.

## Segundo plato

Costillas a la brasa con patatas fritas.

## Postre

Copa de helado al gusto.

Servicio de refrescos y aguas minerales.

P.V.P. 15 € (I.V.A. INCLUIDO)





Manuel Lasala, 44  
Telf. 976 35 18 52  
E-mail: [wmaza@restauranteneguri.com](mailto:wmaza@restauranteneguri.com)  
50006 Zaragoza