

Menús Eventos
Restaurante Senderuela
www.senderuela.com
Tlf:669668794

En nuestro restaurante trabajamos únicamente con productos frescos de temporada y de la más alta calidad. Cada bocado está elaborado aquí, en casa, de manera 100% casera, reflejando nuestra pasión y respeto por la cocina auténtica y la materia prima.

MENU A

ENTRADAS A COMPARTIR

Revuelto de morcilla con piñones y pasas

Croquetas de rabo de toro

Ensalada de queso burrata con aguacate

SEGUNDOS A ELEGIR:

Confit de pato con salsa de foie y piñones fritos

O

Bacalao al horno con ajos tostados

Surtido de postres

El menú incluye Agua Mineral, D.O Vino Rioja (una botella para cada cuatro personas) Café e Infusiones

**Bebida incluida exclusivamente durante la comida o cena, no incluida bebida de barra o espera en el salón, el menú no incluye cervezas y refrescos.*

38 Eur/Per Iva Incluido

**Menú disponible de martes a jueves, comidas y cenas. No disponible en fines de semana ni en festivos.*

MENÚ B

ENTRADAS A COMPARTIR

Salpición de marisco sobre su gazpacho

Huevos rotos con virutas de foie fresco y jamón ibérico

Croquetas de jamón ibérico

SEGUNDO A ELEGIR

Carrillera de cerdo ibérico confitada al vino goloso

Ó

Lomo de lubina al horno con ajos tostados

.....

Surtido de postres

.....

El menú incluye Agua Mineral, D.O Vino Rioja (una botella para cada cuatro personas) Café e Infusiones

**Bebida incluida exclusivamente durante la comida o cena, no incluida bebida de barra o espera en el salón, el menú no incluye cervezas y refrescos.*

Precio 42 Eur/Per Iva Incluido

**Menu disponible de martes a jueves, comidas y cenas. No disponible en fines de semana ni en festivos .*

MENU TIERRA

Aperitivo

Gilda de boquerón con chips de patata

ENTRADAS A COMPARTIR

Presa de lomo ibérico con aceite de romero

Croquetas de rabo de toro sobre salsa foie

Ensaladilla rusa de marisco

Pulpo en finas lonchas sobre mayonesa de cangrejo y pimentón de la Vera ahumado

SEGUNDOS A ELEGIR:

Lagarto de cerdo ibérico a la parrilla de carbón natural

Solomillo de vaca vieja a la parrilla (45 días de maduración)

Carrilleras ibéricas al vino goloso

O

Bacalao al horno con ajos tostados

Lomo de lubina a la parrilla

Pescado de mercado

Surtido de postres

El menú incluye Agua Mineral, D.O. Vino Rioja, Café e Infusiones

**Bebida incluida exclusivamente durante la comida o cena, no incluida bebida de barra o espera en el salón, el menú no incluye cervezas y refrescos.*

58 Eur/Per Iva Incluido

MENU MAR

Aperitivo

Gilda de boquerón con chips de patata

ENTRADAS A COMPARTIR

Anchoas de Santoña "oo" con pan brioché y mantequilla ahumada

Croquetas cremosas de boletus y langostinos

*Pulpo a la parrilla sobre parmentier de patata trufada y pimentón dulce
de la Vera*

Tartar de salmón marinado y aguacate

SEGUNDO A ELEGIR

Rabo de toro estofado con virutas de foie fresco

Solomillo de vaca vieja a la parrilla (45 días de maduración)

Ó

Tataki de atún rojo con teriyaki

Pescado de mercado

.....

Surtido de postres

.....

El menú incluye Agua Mineral, D.O Vino Rioja, Café e Infusiones

**Bebida incluida exclusivamente durante la comida o cena, no incluida
bebida de barra o espera en el salón, el menú no incluye cervezas y
refrescos.*

65 Eur/Per Iva Incluido

MENU MEDITERRANEO

Aperitivo

Gilda de boquerón con chips de patata

ENTRADAS A COMPARTIR

Sashimi de atún rojo de Almadraba con salsa Ponzu

Salpición de marisco sobre su gazpacho

Porcheta de cerdo ibérico

Burrata con pesto y albaca sobre canónigos y sticks de pan de cristal

SEGUNDO A ELEGIR

Entrecot de vaca al carbón de encina

Pierna de cabrito deshuesada al aroma de romero

Solomillo de jabalí en tacos con boletus y culis de foie

Tataki de cervatillo sobre parmentier de patata

Solomillo de vaca vieja a la parrilla (45 días de maduración)

Ó

Rape de tripa negra a la parrilla con ajos tostados

Pescado de mercado

Bacalao al horno

Surtido de postres

El menú incluye Agua Mineral, D.O Vino Rioja, Café e Infusiones

**Bebida incluida exclusivamente durante la comida o cena, no incluida bebida de barra o espera en el salón, el menú no incluye cervezas y refrescos.*

70 Eur/Per Iva Incluido

MENU "INFANTIL"

ENTRADAS A COMPARTIR

Presa de lomo ibérico

Juliana de chipirón frito

Croquetas cremosas de jamón ibérico

SEGUNDO A ELEGIR

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

Chuletillas de lechal a la parrilla

Medallones de solomillo de vaca a la parrilla

Guarnición -patatas fritas

Postre:

Helado

El menú incluye agua mineral y refrescos

**Bebida incluida exclusivamente durante la comida o cena*

No incluida bebida de barra o espera en el salón

36 Eur/Per Iva Incluido

-aconsejable para menores de 14 años

***EXISTEN FICHAS DE PRODUCCION CON INFORMACION DE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS, SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011**

Condiciones de contratación

Los menús se sirven a mesa completa y requieren un grupo mínimo de 8 personas

Condiciones de pago

- *La reserva quedará confirmada con el pago de 15 eur/per. El importe pendiente se abonará en el establecimiento al finalizar el evento en los métodos de pago aceptados (consultar)*

Política de cancelación y devoluciones

En caso de cancelación:

- *Con más de 15 días de antelación -devolución íntegra del importe abonado*
- *Entre 14 y 7 días de antelación-devolución del 50% de la reserva*
- *Con menos de 7 días de antelación - no se devolverá la reserva*

No está permitido

Para garantizar la seguridad y el buen desarrollo del evento, no está permitido el uso de:

- Confeti y serpentinas de papel o plástico*
- Petardos y bengalas*

-El uso de humo artificial o elementos que puedan dañar el mobiliario, pintura o las instalaciones