

LAR

S
O
T
N
E
V
S
N
E
M
E
N
D
S
U
S
O
T
N
E
V
S
N
E
M
E
N
D
S

2025 - 2026

Saborea el placer de compartir con los tuyos mientras os cuidamos como merecéis



MENÚ 1

EVENTOS

BEBIDA INCLUIDA, INDICADA EN EL APDO.
BEBIDA. RESTO DE REFERENCIAS A PRECIO
DE CARTA

MENÚ OFERTADO PARA GRUPO MÍNIMO
DE 25 COMENSALES

DISPONEMOS DE SERVICIO DE AUTOBÚS Y
MINIBÚS (SOLICITE PRESUPUESTO)

ENTRANTES EN MESA RACIÓN PARA CADA 4 PAX

SURTIDO DE QUESOS DEL PAÍS CON D.O.
CUENCA -MAHON-P. VASCO- CÁDIZ
CROQUETA CASERA DE BOLETUS
"LAR DE DOMINGO"
CUCHARITA DE ENSALADILLA
CON HUEVAS DE TRUCHA

PARA EMPEZAR

CREMOSO DE APIO Y NABO
CON TALLARÍN DE CALABACÍN TRUFADO

DE LA MAR

CORVINA CON RIOJANA DE PIQUILLOS
Y PATATA CONFITADA EN HIERBAS FRESCAS

DE LA TIERRA

SOLOMILLO DUROC TRINCHADO
AL PEDRO XIMENEZ Y PERA BABY CARAMELIZADA

NUESTRO OBRADOR

PANACOTTA DE YOGURT Y MANGO
CON FRESAS ESCABECHADAS

BEBIDA

AGUA
VINO TINTO HACIENDA DE CALAVIA
CON D.O. RIOJA
VINO BLANCO HACIENDA LA VEGA
CON D.O. RUEDA

52€
IVA INCLUIDO

913 76 01 01 – 913 76 17 12
LARDEDOMINGO.COM

MENÚ 2

EVENTOS

BEBIDA INCLUIDA, INDICADA EN EL APDO.
BEBIDA. RESTO DE REFERENCIAS A PRECIO
DE CARTA

MENÚ OFERTADO PARA GRUPO MÍNIMO
DE 25 COMENSALES

DISPONEMOS DE SERVICIO DE AUTOBÚS Y
MINIBÚS (SOLICITE PRESUPUESTO)

ENTRANTES EN MESA

RACIÓN PARA CADA 4 PAX

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 75%

LA DEHESA

CROQUETA DE RABO DE TORO CASERA

CON COMPOTA DE MANZANA

ZAMBURIÑA A LA BRASA

CON AJADA DE PEREJIL Y AZAFRÁN

PARA EMPEZAR

LASAÑA CASERA DE CONFIT DE PATO

CON ESPINACAS, CEBOLLA CARAMELIZADA,
PASAS Y OREJONES

DE LA MAR

DORADA AL HORNO

CON REFrito DE AJOS TIERNOS
Y GUINDILLA SUAVE SOBRE PATATA RIOJANA

DE LA TIERRA

CHULETA TERNERA GALLEGA

A LA PARRILLA DE CARBÓN Y ENCINA CON PAPÍN
RELLEN0 DE MANTEQUILLA DE TOMILLO LIMORERO

NUESTRO OBRADOR

TIRAMISÚ DE CACAO AMARGO

CON BIZCOCHO BORRACHO Y ESPUMA DE BAILEYS

BEBIDA

AGUA

VINO TINTO HACIENDA DE CALAVIA

CON D.O. RIOJA

VINO BLANCO HACIENDA LA VEGA

CON D.O. RUEDA

55 €
IVA INCLUIDO

913 76 01 01 – 913 76 17 12

LARDEDOMINGO.COM



MENÚ3

EVENTOS

BEBIDA INCLUIDA, INDICADA EN EL APDO.
BEBIDA. RESTO DE REFERENCIAS A PRECIO
DE CARTA

MENÚ OFERTADO PARA GRUPO MÍNIMO
DE 25 COMENSALES

DISPONEMOS DE SERVICIO DE AUTOBÚS Y
MINIBÚS (SOLICITE PRESUPUESTO)

ENTRANTES EN MESA RACIÓN PARA CADA 4 PAX

- JAMÓN DE BELLOTA 75€%
LA DEHESA
- BUÑUELO DE BACALAO EN TEMPURA JAPONESA
CON MAHONESA DE KINCHY COREANO
- NAVAJAS A LA PARRILLA
AJIPEREJIL LIMÓN
- CHUPACHUPS DE POLLO DE CORRAL CRUJIENTES
SOBRE NIDO DE FIDEOS DE ARROZ

PARA EMPEZAR

- CHIPIRONES A LA BRASA
CON DOS CEBOLLAS Y CHIPS DE PUERRO FRITO

DE LA MAR

- TRONCO DE RODABALLO A LA PARRILLA
CON REVOLCONA DE PATATA Y GAMBAS DE CRISTAL

DE LA TIERRA

- SOLOMILLO DE VACA MADURA
CON SALSA JACK DANIEL’S
Y TALLARINES DE TRIGUERO CON VAINAS VERDES

NUESTRO OBRADOR

- TARTA DE QUESO CASERA
CON CULIS DE FRAMBUESA

BEBIDA

- AGUA
- VINO TINTO HACIENDA DE CALAVIA
CON D.O. RIOJA
- VINO BLANCO HACIENDA LA VEGA
CON D.O. RUEDA

59 €
IVA INCLUIDO

913 76 01 01 – 913 76 17 12
LARDEDOMINGO.COM

MENÚ4

EVENTOS

BEBIDA INCLUIDA, INDICADA EN EL APDO.
BEBIDA. RESTO DE REFERENCIAS A PRECIO
DE CARTA

MENÚ OFERTADO PARA GRUPO MÍNIMO
DE 25 COMENSALES

DISPONEMOS DE SERVICIO DE AUTOBÚS Y
MINIBÚS (SOLICITE PRESUPUESTO)

ENTRANTES EN MESA RACIÓN PARA CADA 4 PAX

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 75%
LA DEHESA
TABLA DE QUESOS CON D.O.
CUENCA, MAHON, PAIS VASCO, CÁDIZ
CROQUETA JUGOSA DE BACALAO Y BUEY DE MAR
CON MAHONESA DE ERIZO DE MAR

PARA EMPEZAR

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS AL CARBÓN
CON EMULSIÓN DE QUESO DE TORTA DEL CASAR
Y VINAGRETA DE TOCINETA AHUMADA CON PISTACHOS

DE LA MAR

BESUGO AL HORNO
CON TALLARINES DE CALAMAR Y ACEITE DE SU TINTA

DE LA TIERRA

SOLOMILLO DE VACA MADURA
AL CARBÓN DE ENCINA CON DUXELLE DE BOLETUS
Y TRUFA CON LASCA DE FOIE FRESCO

NUESTRO OBRADOR

MILHOJA DE CREMA DE VAINILLA
CON FRUTOS ROJOS SILVESTRES DE TEMPORADA

BEBIDA

AGUA
VINO TINTO HACIENDA DE CALAVIA
CON D.O. RIOJA
VINO BLANCO HACIENDA LA VEGA
CON D.O. RUEDA

64 €
IVA INCLUIDO

913 76 01 01 – 913 76 17 12
LARDEDOMINGO.COM

MENÚ VEGETARIANO Y VEGANO

EVENTOS

**BEBIDA INCLUIDA, INDICADA EN EL APDO.
BEBIDA. RESTO DE REFERENCIAS A PRECIO
DE CARTA**

**MENÚ OFERTADO PARA GRUPO MÍNIMO
DE 25 COMENSALES**

**DISPONEMOS DE SERVICIO DE AUTOBÚS Y
MINIBÚS (SOLICITE PRESUPUESTO)**

PARA EMPEZAR

HUMUS

CON CRUDITES

CHUPITO DE SALMOREJO

CASERO

PÉTALO DE TOMATE

RELLENO DE GUACAMOLE Y PICO DE GALLO

PLATO PRINCIPAL

PARRILLADA A LA BRASA

CON VERDURITAS DE TEMPORADA

O

TABULÉ DE QUINIOA

CON VEDURITAS Y ALIÑO DE CITRÍCOS

PARA TERMINAR

ARROZ

DE LA HUERTA

O

NOODLE YAKISOBA

CON VERDURITAS DE TEMPORADA Y PROTEÍNA DE SOJA

PARA LOS GOLOSOS

ENSALADA DE FRUTA

NATURAL

BODEGA

AGUA MINERAL

VINO TINTO HACIENDA DE CALAVIA

CON D.O. RIOJA

VINO BLANCO HACIENDA LA VEGA

CON D.O. RUEDA

CAFÉ O INFUSIÓN

55 €
IVA
INCLUIDO

913 76 01 01 – 913 76 17 12

LARDEDOMINGO.COM

MENÚ INFANTIL

EVENTOS

BEBIDA INCLUIDA, INDICADA EN EL APDO.
BEBIDA. RESTO DE REFERENCIAS A PRECIO
DE CARTA

MENÚ OFERTADO PARA GRUPO MÍNIMO
DE 25 COMENSALES

DISPONEMOS DE SERVICIO DE AUTOBÚS Y
MINIBÚS (SOLICITE PRESUPUESTO)

PARA EMPEZAR

ENTREMESES VARIADOS FRÍOS

JAMÓN , QUESO Y LOMO

ENTREMESES VARIADOS CALIENTES

CROQUETAS DE JAMÓN Y CALAMARES

PLATO PRINCIPAL

FINGERS CASERO DE POLLO

CON PATATAS FRITAS Y SALSA BBQ

○

HAMBURGUESAS

CON QUESO Y CEBOLLA CARMELIZADA

○

BOCADITOS DE MERLUZA

A LA ROMANA

PARA LOS GOLOSOS

HELADO VARIADO

DE CHOCOLATE NEGRO Y VAINILLA

BEBIDA

AGUA MINERAL

REFRESCO

32 €
IVA
INCLUIDO

913 76 01 01 – 913 76 17 12

LARDEDOMINGO.COM

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

PARA EVENTOS DE MÁS DE 25 PERSONAS ADULTAS CON UN MÁXIMO DE 50 COMENSALES, EXISTE LA POSIBILIDAD DE UN SALÓN PRIVADO BAJO DISPONIBILIDAD, POR UN COSTE DE EXCLUSIVIDAD DE 350€ IVA INCLUIDO.

DISPONEMOS DE MENÚS ESPECIALES PARA ALERGIAS Y / O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. CONSULTAR PREVIAMENTE.

EL PRECIO OFERTADO DE CADA MENÚ TENDRÁ UNA VALIDEZ DE 15 DÍAS NATURALES.

PARA FORMALIZAR LA RESERVA SE SOLICITA UNA SEÑAL DE 300€. LA SEÑAL SE DESCONTARÁ DEL COSTE TOTAL EL DÍA DEL EVENTO.

Nº DE CUENTA **ES44 2080 5604 6430 4006 6677 ABANCA**

EL MENÚ DEBERÁ SER ELEGIDO (EL MISMO PARA TODOS) 20 DÍAS ANTES DEL EVENTO Y SE NOTIFICARÁ POR ESCRITO AL CORREO ELECTRÓNICO **RESERVAS@LARDEDOMINGO.COM**

EL NÚMERO FINAL DE COMENSALES (INVITADOS) SE NOTIFICARÁ POR ESCRITO AL CORREO ELECTRÓNICO **RESERVAS@LARDEDOMINGO.COM** 10 DÍAS ANTES DEL EVENTO Y ESTE SERÁ EL NÚMERO FINAL DE COMENSALES CONTRATADOS Y POR CONSIGUIENTE, SE FACTURARÁ A LOS CLIENTES INDEPENDIENTEMENTE DEL NÚMERO DE ASISTENTES **SALVO EN LOS SIGUIENTES SUPUESTOS:**

1. DE INCREMENTARSE EL NÚMERO DE ASISTENTES EN UN 10% O MÁS, Y NO HABERSE COMUNICADO 10 DÍAS ANTES A LA CELEBRACIÓN, LAR DE DOMINO SE RESERVA EL DERECHO DE NO PRESTAR EL SERVICIO DE AMPLIACIÓN DE COMENSALES.

2. DE REDUCIRSE EL NÚMERO DE ASISTENTES EN UN 5% O MÁS, LAR DE DOMINGO SE COMPROMETE A MANTENER EL MISMO PRECIO POR COMENSAL PERO SE FACTURARÁ LA CANTIDAD DE COMENSALES QUE PREVIAMENTE SE CONFIRMARON POR ESCRITO EN EL MOMENTO DE LA CONTRATACIÓN.

EXCLUSIVIDAD DE LOS SALONES

SALÓN PRIVADO - 350€

MÁXIMO 55 PAX

SALÓN PRINCIPAL - 800€

MÁXIMO 210 PAX ESCUELA

MÁXIMO 180€ PAX BANQUETE

MÁXIMO 250€ PAX COCKTAIL

SALÓN PORCHE - 600€

MÁXIMO 120€ PAX ESCUELA

MÁXIMO 110€ PAX BANQUETE

MÁXIMO 150 PAX COCKTAIL

SALÓN CARPA - 650€

MÁXIMO 180€ PAX ESCUELA

MÁXIMO 120€ PAX BANQUETE

MÁXIMO 150 PAX COCKTAIL

TERRAZAS EXTERIORES Y CHILL OUT PEDIR PRESUPUESTO

LA EXCLUSIVIDAD DE LOS SALONES ESTA SUJETA AL NÚMERO DE PERSONAS QUE SEA EL EVENTO SIEMPRE QUE SE SUPERE EL 75% DEL AFORO DEL SALÓN LA EXCLUSIVIDAD SERÁ INCLUIDA SIN COSTE. EXCEPTO EN EL SALÓN PRIVADO.

CONTACTA CON NOSOTROS

913 76 01 01 – 913 76 17 12