

LAR

S
O
T
E
N
E
M
E
N
T
O
S

S
E
N
E
N
E
M
E
N
T
O
S

M
E
N
Ú
S
E
N
E
N
E
M
E
N
T
O
S

2026 - 2027

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"
ENSALADILLA LAR DE DOMINGO
CON HUEVAS DE TOBIKO

PARA EMPEZAR

CREMA DE CALABAZA ASADA
CON MARIPURI DE QUESO PAYOYO.

DE LA MAR

CORVINA SOBRE FALSO RISOTTO
DE APIO- NABO Y BILBAÍNA DE PIMIENTOS ASADOS

DE LA TIERRA

MOGOTE IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA
CON PURÉ DE BONIATO ASADO Y ESPIRALES DE CALABACÍN CON PATATA BABY

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

SURTIDO DE IBÉRICOS DE BELLOTA
JAMÓN, LOMO, CHORIZO Y SALCHICHÓN
CROQUETA DE RABO DE TORO CASERA
CON COMPOTA DE MANZANA
BAO DE SALMÓN AHUMADO
CON RUCULA Y SALSAS TÁRTARA

PARA EMPEZAR

ENSALADA DE QUESO DE CABRA
CON MANZANA CARAMELIZADA Y VIRUTAS DE FOIE

DE LA MAR

DORADA AL HORNO
CON PANADERAS CONFITADAS CON SALSAS PUTANESCA Y TIERRA DE ACEITUNA NEGRA

DE LA TIERRA

CARRILLERA DE TERNERA
CON PURÉ DE PATATA TRUFADA Y SALSAS DE PEDRO XIMENEZ

NUESTRO OBRADOR

HOJALDRE DE MANZANA
CON CREMA INGLESA

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

MENÚ 3

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

LA DEHESA

BUÑUELO DE BACALAO EN TEMPURA JAPONESA

CON MAHONESA DE KIMCHY COREANO

CROQUETA DE QUESO

IDIAZAL CON MIEL

MINI PITA

DE PANCETA GLASEADA CON ENCURTIDOS

PARA EMPEZAR

CHIPIRONES A LA BRASA

CON PUCHERO Y CHIPS DE PUERRO FRITO.

DE LA MAR

LOMO DE LUBINA

CON PANADERAS AL AJO Y CINTAS DE CALABACÍN

DE LA TIERRA

SOLOMILLO DE TERNERA

AL CARBÓN DE ENCINA CON CREMOSO DE CALABACÍN Y SALSA PEDRO XIMENEZ

NUESTRO OBRADOR

TARTA DE QUESO MELOSO

CON COULIS 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

MENÚ 4

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

LA DEHESA

TABLA DE QUESOS CON D.O.

CUENCA, MAHON, PAIS VASCO, CÁDIZ

CROQUETA DE MORCILLA

CON CEBOLLA CARAMELIZADA

PARA EMPEZAR

CANELON DE RABO DE TORO

CON PISTO MANCHEGO

Y BECHAMEL DE PARMESANO

DE LA MAR

MERLUZA RELLENA

DE GAMBAS Y BUEY DE MAR CON SALSA

DE CARABINEROS

DE LA TIERRA

SOLOMILLO WELLINGTON

CON DUXULLE DE SETAS AROMATIZADAS CON TOMILLO

Y SALSA DE OPORTO

NUESTRO OBRADOR

ESFERA DE TIRAMISÚ

CON GELÉ DE CAFÉ Y TIERRA DE CACAO AMARGO

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

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

○

BERENJENA ASADA

CON MISO Y SÉSAMO

PARA TERMINAR

ARROZ HUERTANO

CON VERDURITAS DE TEMPORADA

○

NOODLE YAKISOBA

CON VERDURITAS DE TEMPORADA Y PROTEÍNA DE SOJA

NUESTRO OBRADOR

BROCHETAS DE FRUTAS

CON SALSA DE CHOCOLATE.

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

BEBIDA

AGUA MINERAL

REFRESCO

32 €
IVA
INCLUIDO

PARA LOS GOLOSOS

HELADO VARIADO

DE CHOCOLATE NEGRO Y VAINILLA

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