

LAR

Eventos en restaurante

913 76 01 01 - 913 76 17 12

lardedomingo.com

MENÚS EVENTOS 2023

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



Visita nuestras redes para saber más

2023

MENÚS
EVENTOS

MENÚ 1 LAR

A COMPARTIR

Tabla de jamón ibérico y queso de oveja curado
Croquetas de rabo de toro y orejones de melocotón

PARA EMPEZAR

Salmón marinado, guisancamole, mix de brotes tiernos
y queso semicurado

o

Cre moso de calabaza, gorgonzola
wanton crujiente de gamba blanca

DE LA MAR

Canelón de merluza en salsa verde
rellena de espinacas y buey de mar

DE LA TIERRA

Carrillera ibérica al Pedro Ximenez, parmentier de patata
mantequilla trufada

PARA LOS GOLOSOS

Tarta de queso cremosa con frutos rojos

Bodega

Agua mineral

Vino blanco

Vino tinto

40€ I.V.A. incluido

- Bebida incluida, indicada en el apdo. Bodega. Resto de referencias a precio de carta.
- Menú ofertado para grupo mínimo de 25 comensales.
- Disponemos de servicio de autobús y minibús (solicitar presupuesto)

2023

MENÚS
EVENTOS

MENÚ 2 LAR

A COMPARTIR

Tabla de patés variados (ibérico con piñones, mousse de cochinillo con pasas, jamón ibérico)
Rabas de calamar de potera con mahonesa de rocoto

PARA EMPEZAR

Ensalada de verduras asadas con Ventresca y vinagreta de piparras
O
Cremoso de patata trufada, panceta crujiente y huevo a baja temperatura

DE LA MAR

Taco de atún rojo al Jospé sobre puré de coliflor ahumada y confitura de tomate

DE LA TIERRA

Taco de ternera madurada a la madera de encina con milhoja de patata, boletus y micro verduritas

PARA LOS GOLOSOS

Cremoso de arroz con leche y cerezas en almibar

Bodega

Agua mineral
Vino blanco
Vino tinto

44€ I.V.A. incluido

- Bebida incluida, indicada en el apdo. Bodega. Resto de referencias a precio de carta.
- Menú ofertado para grupo mínimo de 25 comensales.
- Disponemos de servicio de autobús y minibús (solicitar presupuesto)

2023

MENÚS
EVENTOS

MENÚ 3 LAR

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Bombón de morcilla y pistachos sobre compota de manzana
Buñuelo de bacalao en tempura de tinta de calamar

PARA EMPEZAR

Carpaccio de bacalao con vinagreta de mango
y huevas de tobiko

o

Crema de nécoras, flor de alcachofa, vieira
y mermelada de tomate

DE LA MAR

Mero blanco nacional en marinera de gamba roja
y papin confitado

DE LA TIERRA

Solomillo lacado en mojo de hiervas asadas,
vermuth rojo y boletus

PARA LOS GOLOSOS

Tarta de chocolate belga con mango

Bodega

Agua mineral

Vino blanco

Vino tinto

48€ I.V.A. incluido

- Bebida incluida, indicada en el apdo. Bodega. Resto de referencias a precio de carta.
- Menú ofertado para grupo mínimo de 25 comensales.
- Disponemos de servicio de autobús y minibús (solicitar presupuesto)

2023

MENÚS
EVENTOS

MENÚ 4 LAR

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Virutas de foie fresco al oporto
Zamburiñas gratinadas con cremoso de buey
Croquetas melosas de jamón ibérico en panko

PARA EMPEZAR

Pastelito de cabracho y centollo, mahonesa
de berberechos y rúcula
○
Canelón de confit de pato con pasas y orejones

DE LA MAR

Taco de rodaballo asado al horno Josper con salsa
de cava y cola de langostinos

DE LA TIERRA

Solomillo de vaca madurada en salsa de boletus y trufa

PARA LOS GOLOSOS

Tarta tres texturas de calabaza, bizcocho borracho
de avellanas y crema de queso

Bodega

Agua mineral
Vino blanco
Vino tinto

52€ I.V.A. incluido

- Bebida incluida, indicada en el apdo. Bodega. Resto de referencias a precio de carta.
- Menú ofertado para grupo mínimo de 25 comensales.
- Disponemos de servicio de autobús y minibús (solicitar presupuesto)



MENÚ 1

PARA EMPEZAR

Tagliatelle a la napolitana

PLATO PRINCIPAL

Finger de pollo, croquetas y patatas fritas

POSTRE

Helados variados en tulipa
(una bola de choco y una bola de vainilla)

Agua-Refresco

23€ I.V.A. incluido

MENÚ 2

PLATO PRINCIPAL

Finger de pollo, croquetas y patatas fritas

POSTRE

Helados variados en tulipa
(una bola de choco y una bola de vainilla)

Agua- Refresco

19€ I.V.A. incluido

- Bebida incluida, indicada en el apdo. Bodega. Resto de referencias a precio de carta.
- Menú ofertado para grupo mínimo de 25 comensales.
- Disponemos de servicio de autobús y minibús (solicitar presupuesto)

Condiciones de contratación

- Para eventos de más de 25 personas adultas con un máximo de 60 comensales, existe la posibilidad de un salón privado bajo disponibilidad, por un coste de exclusividad de 250€ 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 **ES26 0081 0309 7100 0201 2505 BANCO SABADELL** (Colectividades Ramiro S.L.).

El menú deberá ser elegido el mismo 10 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.

3. Lar de Domingo se compromete a hacerse cargo de una reducción en el número total de comensales inferior al 5% respecto a lo contratado.