

LAR

Bautizos y comuniones

913 76 01 01 - 913 76 17 12

lardedomingo.com

## MENÚS BAUTIZOS Y COMUNIONES

2 0 2 3

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



Visita nuestras redes para saber más

2023

MENÚS  
BAUTIZOS  
COMUNIONES

# MENÚ 1 LAR

## PARA EMPEZAR

Jamón Ibérico de bellota con picos de Jerez  
Tabla de quesos con membrillo y frutos secos  
Croquetas fluidas Lar de Domingo  
Gambón braseado a la parrilla con mojo verde y rojo

## DE LA MAR

Lomo de merluza a la Donostiarra  
con patatas confitadas

## DE LA TIERRA

Lomo de ternera laminado con salsa de oporto  
y pasas sultanas, con pastel de calabacín

Presentación de tarta para corte

## PARA LOS GOLOSOS

Cre moso de queso con membrillo y puntos de mango

### Bodega

Agua mineral  
Vino blanco Rueda  
Vino tinto Rioja

Café o infusión  
Copa de Cava

**69€** I.V.A. incluido

- Bebida incluida, indicada en el apdo. Bodega. Resto de referencias a precio de carta.
- Menú ofertado para grupo mínimo de 20 comensales.
- Disponemos de servicio de autobús y minibús ( solicitar presupuesto)

2023

MENÚS  
BAUTIZOS  
COMUNIONES

# MENÚ 2 LAR

## PARA EMPEZAR

Jamón Ibérico de bellota con picos de Jerez  
Tabla de quesos con membrillo y frutos secos  
Croquetas fluidas Lar de Domingo  
Gambón al ajillo con piparras vascas

## DE LA MAR

Lomito de corvina al jerez con almejas

## DE LA TIERRA

Roti de cochinitillo con compota de manzana  
y salteado de verduras

Presentación de tarta para corte

## PARA LOS GOLOSOS

Coulant de chocolate con helado de leche merengada

### Bodega

Agua mineral  
Vino blanco Rueda  
Vino tinto Rioja

Café o infusión  
Copa de Cava

**72€** I.V.A. incluido

- Bebida incluida, indicada en el apdo. Bodega. Resto de referencias a precio de carta.
- Menú ofertado para grupo mínimo de 20 comensales.
- Disponemos de servicio de autobús y minibús ( solicitar presupuesto)

2023

MENÚ  
BAUTIZOS  
COMUNIONES

# MENÚ 3 LAR

## PARA EMPEZAR

Jamón Ibérico de bellota con picos de Jerez  
Carpaccio de bacalao con huevas de salmón y cítricos  
Virutas de foie con vinagreta de oporto  
Croquetas fluidas Lar de Domingo

## DE LA MAR

Lomito de rodaballo asado a la vinagreta de tomate  
y albahaca con puré de patata trufada

## DE LA TIERRA

Solomillo de vaca en salsa de boletus  
y cebollitas a la mostaza

Presentación de tarta para corte

## PARA LOS GOLOSOS

Brownie de chocolate casero con helado de violeta

### Bodega

Agua mineral  
Vino blanco Rueda  
Vino tinto Rioja

Café o infusión  
Copa de Cava

**77€** I.V.A. incluido

- Bebida incluida, indicada en el apdo. Bodega. Resto de referencias a precio de carta.
- Menú ofertado para grupo mínimo de 20 comensales.
- Disponemos de servicio de autobús y minibús ( solicitar presupuesto)

2023

MENÚS  
BAUTIZOS  
COMUNIONES



## MENÚ INFANTIL

### PARA EMPEZAR

Tagliatelle a la napolitana

ó

Entremeses ibéricos, palito de mozzarella, rabas y croquetas

### PLATO PRINCIPAL

Bocaditos de merluza a la romana con patatas crunch

ó

Escalope de pollo con pan crujiente con patatas fritas

### POSTRE

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

### BEBIDA

Agua-Refresco

**37€** 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 30 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 **ES14 0081 0309 7600 0247 5457 BANCO SABADELL** (HOSTELERIA REGIA S.A.).
- 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.