

LAR

Cóctel en restaurante

913 76 01 01 - 913 76 17 12

lardedomingo.com

MENÚS COCKTAIL 2023

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



Visita nuestras redes para saber más

MENÚ 1 LAR

PINCHOS FRÍOS

Jamón ibérico con picos de Jerez
Tabla de quesos del país
Tataki de atún con guisancamole y chutney de mango
Roost beef de vaca rubia, mostaza trufada y tallarines de
verdura
Aceituna gordal rellena de mouse de queso de cabra y pipeta
de naranja sanguina
Tortilla española con ali oli suave

PINCHOS CALIENTES

Tabla de croquetas (rabo de toro, bacalao y jamón de bellota)
Mini papín relleno de bravioli
Bombón de morcilla con pistachos y manzana caramelizada
Guiso de judión de la Granja
Empanada gallega de atún
Mini hamburguesa de rabo de toro con mostaza de miel,
provolone y cebolla caramelizada

NUESTRO OBRADOR

Brownie de nueces con chocolate
Nube marshmallow de chocolate con petazeta
Cremoso de tiramisú

Bebida

Refrescos, cervezas
Vino blanco y vino tinto
45€ I.V.A. incluido

- Menú ofertado para grupo mínimo de 60 comensales.
- Disponemos de servicio de autobús y minibus (solicite presupuesto)

Cóctel en restaurante

913 76 01 01 – 913 76 17 12

lardedomingo.com

MENÚ 2 LAR

PINCHOS FRÍOS

Jamón ibérico con picos de Jerez
Tabla de quesos del país
Taco de cochinita, cebolla encurtida y maíz crujiente
Rollito de salmón marinado con queso gorgonzola y pesto de albahaca
Pastelito de cabracho con mahonesa de rocoto
Tortilla española con ali-oli suave
Empanada gallega de bonito con piperada de verduras

PINCHOS CALIENTES

Pincho de pulpo braseado sobre parmentier de patata
Bollito preñado de boletus y huevos de codorniz
Muslito de codorniz crujiente con salsa ponzu y sésamo tostado
Gyozas de pollo y verduras
Mini hamburguesa de ternera con BBQ
Panceta melosa, mahonesa de kimchy y bogavante
Mini bao de calamar de potera con aji de lima

NUESTRO OBRADOR

Tarta de queso
Cremoso de arroz con leche de coco
Brownie de nueces

Bebida

Refrescos, cervezas
Vino blanco y vino tinto

49€ I.V.A. incluido

- Menú ofertado para grupo mínimo de 60 comensales.
- Disponemos de servicio de autobús y minibus (solicite presupuesto)

Cóctel en restaurante

913 76 01 01 – 913 76 17 12

lardedomingo.com

MENÚ 3 LAR

PINCHOS FRÍOS

Jamón ibérico con picos de Jerez
Tabla de quesos del país
Ensaladilla de centollo, hueva de tobiko y brotes de remolacha
Carpaccio de solomillo con rúcula y parmesano
Ceviche de corvina, calabaza y caviar de lima
Tortilla española con alioli suave
Tartar de atún rojo sobre cama de guacamole

PINCHOS CALIENTES

Bao de panceta melosa, kimchi y pepinillo encurtido
Ragout de carrillera ibérica con crema de remolacha
Brocheta de pollo yakitori con fideos de arroz
Pincho moruno ibérico con verduras asadas
Deconstrucción de pulpo a la gallega
Zamburiña graten con coral de buey de mar
Risotto de boletus con mantequilla trufada y parmesano

NUESTRO OBRADOR

Tarta de queso y chocolate belga
Crema inglesa de fruta de la pasión y chocolate blanco
Brocheta de fruta de temporada

Bebida

Refrescos, cervezas
Vino blanco y vino tinto

55€ I.V.A. incluido

- Menú ofertado para grupo mínimo de 60 comensales.
- Disponemos de servicio de autobús y minibús (solicite presupuesto)

Cóctel en restaurante

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 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.