

LAR

Eventos en restaurante

913 76 01 01 - 913 76 17 12

lardedomingo.com

MENÚS COCKTAIL 2023 / 2024

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



Visita nuestras redes para saber más

MENÚ 1 LAR

PINCHOS FRÍOS

Lascas de jamón ibérico con picos de Jerez
Queso del país con compota de membrillo y nueces
Bombón de foie con almendras tostadas y compota de manzana
Tataki de atún rojo con granillo de ajonjolí y chutney de mango
Coca de anchoas y rúcula con tapenade
Tortilla de bacalao con piparras y cebolletas encurtidas

PINCHOS CALIENTES

Tempura crujiente de verduritas con salsa romesco
Torreznillos crujientes con revolconas bizigarri
Bocadito de merluza a la romana con pimiento escalivado y
mahonesa de kimchy
Pintxo de pollo tandory y sésamo negro
Canicas de carrillera ibérica con pomada de pistacho
Mini burger de vaca rubia con rúcula y cebolla caramelizada

NUESTRO OBRADOR

Nube marshmallow de chocolate con petazeta
Brownie de nueces con chocolate

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

LAR

MENÚ 2

PINCHOS FRÍOS

Lascas de jamón de bellota con regañas
Ensaladilla del Lar con edamame y espuma de atún
Tartar de salmón con cítricos y huevas de lumpo
Taco de cochinita pibil con cebolla encurtida y crema de maiz dulce
Pan Bao de salpicón de marisco con guacamole
Pastel de setas y gulas al ajillo
Sushi de nabo Daikon y aguacate

PINCHOS CALIENTES

Hojaldre de morcilla y manzana con confitura de pimientos del piquillo
Croquetas semilíquidas de jamón de bellota
Risotto de verduritas en brunoise con teja de parmesano
Buñuelo de bacalao en tempura de tinta de calamar
Langostino crujiente estilo oriental con salsa de sweet chilli
Brocheta de solomillo de ternera con salsa de vermut rojo
Cazuelita de verdinas a la marinera

NUESTRO OBRADOR

Cremoso de arroz con leche
Tarta de violetas
Semifría de Gyn Lemon

Bebida

Refrescos,
Cervezas
Vino blanco y
Vino tinto

54€ 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

LAR

Y SI QUIERES MAS....

Corner de chacinas ibéricas

(jamón, chorizo, salchichón, butifarra, lomo)

9€/pax

Corner de quesos

(manchego, payoyo, Brie, gouda naranja, Valdeón)

10€ /pax

Corner de arroces

(señoret, huertano, negro, corzo) (elegir 2 opciones)

8€/pax

Corner de barbacoa

(chorizo, morcilla, panceta, tiras de carne)

11€/pax

Corner americano

mini burger BBQ, perritos calientes, costillas BBQ

9€/pax

Corner de sushi

(4 variedades)

12€ / pax

Jamón ibérico de bellota 100% con cortador en directo

850€

Barra de coctelería

(mojitos y caipiriñas)

9€/pax

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.
- N° de cuenta **ES140081 0309 7600 0247 5457 BANCO SABADELL** (Hostelería Regia 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.