

# 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](http://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 maíz 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](http://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.