

# LAR

Eventos en restaurante

913 76 01 01 - 913 76 17 12

lardedomingo.com

## MENÚS EVENTOS 2023 / 2024

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



Visita nuestras redes para saber más

# MENÚ 1 LAR

## A COMPARTIR

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

## PARA EMPEZAR

*(cerrar 1 opción de primero  
para todos los comensales con anterioridad)*

Salpicón de aguacate y ceviche de langostinos  
ó  
Raviolón de Piamonte relleno de foie y manzana  
con suave crema de boletus

## DE LA MAR

Pupieta de merluza rellena de Txangurro y carabinero  
bañada en marinera

## DE LA TIERRA

Carrillera de ternera estofada  
con crema de patata y trufa

## PARA LOS GOLOSOS

Tarta cremosa de queso y frutos del bosque

## Bodega

Agua mineral  
Vino blanco  
Vino tinto  
Café o infusión

**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)

# L MENÚ 2 AR

## A COMPARTIR

Coca de tartar de salmón y guacamole  
Rabas de calamar de potera con mahonesa de rocoto

## PARA EMPEZAR

*(cerrar 1 opción de primero  
para todos los comensales con anterioridad)*

Verduras escalivadas con ventresca, piparras y huevo de codorniz  
ó  
Dados de viera gallega caramelizadas y lascas de queso parmesano  
con salsa americana

## DE LA MAR

Tataki de atún rojo sobre confitura de tomate y aceite de sésamo

## DE LA TIERRA

Taco de vaca madura sobre pastel de patatas,  
encostrado de queso y pimiento de padrón

## PARA LOS GOLOSOS

Cre moso de arroz con leche y cerezas en almíbar

## Bodega

Agua mineral  
Vino blanco  
Vino tinto  
Café o infusión

**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 3 LAR

## A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez  
Bombón de morcilla y pistachos sobre compota de manzana  
Buñuelo de bacalao y mahonesa de ajos tiernos

## PARA EMPEZAR

*(cerrar 1 opción de primero  
para todos los comensales con anterioridad)*

Carpaccio de bacalao con vinagreta de mango y huevas de tobiko  
ó  
Crema de mariscos con suquet de langostinos y mejillones

## DE LA MAR

Mero blanco nacional en marinera de gamba roja  
con almejas y langostinos

## DE LA TIERRA

Solomillo lacado en mojo de hierbas asadas, vermut rojo y boletus

## PARA LOS GOLOSOS

Tarta de chocolate belga con mango y frutos rojos

## Bodega

Agua mineral  
Vino blanco  
Vino tinto  
Café o infusión

**57€** 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 minibus (solicitar presupuesto)

# MENÚ 4 LAR

## A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez  
Virutas de foie fresco al oporto  
Zamburiñas gratinadas con zancarrón ibérico y salsa holandesa  
Croquetas melosas de jamón ibérico en panko

## PARA EMPEZAR

***(cerrar 1 opción de primero  
para todos los comensales con anterioridad)***

Micuit teriyaki con cerillas de Royal Gala  
ó  
Canelón de confit de pato con pasas y orejones  
con bechamel de setas y crujiente de queso  
parmesano

## DE LA MAR

Taco de rodaballo al jospier  
con vinagreta de tomate, soja y alcaparras

## DE LA TIERRA

Solomillo de vaca madurada en salsa de boletus,  
trufa y puré de calabaza con cherrys caramelizados

## PARA LOS GOLOSOS

Filloas de crema chantilly con helado de vainilla

### Bodega

Agua mineral  
Vino blanco  
Vino tinto  
Café o infusión

**60€** 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

### 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

**27€** 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 **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.