

LAR

Evento en restaurante

913 76 01 01

lardedomingo.com

MENÚS COCKTAIL 2024/2025

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



Visita nuestras redes para saber más

2024

2025

MENÚS
COCKTAIL

LAR

MENÚ 1 cocktail

PINCHOS FRÍOS

Lascas de jamón ibérico con picos de Jerez
Tabla de quesos del país con compota de membrillo y nueces
Tortilla de bacalao con piparras y cebolletas encurtidas
Tartar de tomate aliñado con anchoa ahumada
Humus de guisancamole con salmón marinado y huevas
Envoltini de vaca rubia con rúcula y parmesano

PINCHOS CALIENTES

Mini papín relleno de bravi oli
Torreznillos de Soria crujientes con revolconas bizigarri
Bocadito de merluza a la romana con piquillos 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

50€ I.V.A. incluido

2024
2025

MENÚS
COCKTAIL

LAR

MENÚ 2 cocktail

PINCHOS FRÍOS

Lascas de jamón de bellota con picos de Jerez
Ensaladilla del Lar de Domingo con ventresca
Taco de cochinita pibil con cebolla encurtida y maíz crujiente
Pan Bao de salpicón de marisco con guacamole
Sushi de nabo Daikon y aguacate
Cucharita de escalivada con sardina ahumada y queso parmesano

PINCHOS CALIENTES

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
Mini perrito caliente con cebollita frita
Bocatín de calamares a la romana con salsa rocoto

NUESTRO OBRADOR

Cre moso de arroz con leche
Bombita esponjosa de chocolate belga
Brocheta de fruta con salsa toffee

Bebida

Refrescos, cervezas
Vino blanco y vino tinto

55€ I.V.A. incluido

Corner de chacinas ibéricas

(jamón, chorizo, salchichón, butifarra, lomo)
9€/pax

Corner de quesos

D.O (Cuenca, Menorca, País Vasco y Cádiz)
12€ /pax

Corner de arroces

(señoret, huertano, negro, corzo) (elegir 2 opciones)
9€/pax

Corner de barbacoa

(chorizo, morcilla, panceta, tiras de carne)
12€/pax

Corner americano

mini burger BBQ, perritos calientes, costillas BBQ
9€/pax

Corner de croquetas

Jamón de bellota, rabo de toro, boletus y chipirones en su tinta
9€/pax

Corner de Sushiman

(4 variedades)
12€ / pax

Corner de ahumado

Salmón al corte en directo
10€ / pax

Corner de pulpo

Pulpeiro en directo
12€ / pax

Corner de ostras

Ostras abiertas en directo
15€ / pax

Barra de coctelería

(mojitos y caipiriñas)
12€/pax

Jamón ibérico de bellota 100% con cortador en directo

850€

2024

2025

MENÚS
COCKTAIL

Condiciones de contratación

- Para eventos de más de 25 personas adultas con un máximo de 50 comensales, existe la posibilidad de un salón privado bajo disponibilidad, por un coste de exclusividad de 300€ 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 para todos) 20 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.