

LAR

Evento en restaurante

913 76 01 01

lardedomingo.com

MENÚS EVENTOS 2024/2025

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



Visita nuestras redes para saber más

2024
2025
MENÚS
EVENTO

LAR

MENÚ 1

A COMPARTIR

Lascas de jamón ibérico y cuñas de queso de oveja semicurado
Croquetas de rabo de toro sobre compota de manzana agria

PARA EMPEZAR

Cre moso de calabaza asada en horno josp er con tulipa crujiente de
gamba roja y queso Payoyo

DE LA MAR

Lomo de merluza nacional con escama de patatas, aceite de trufa y
velouté de sus espinas asadas al hinojo

DE LA TIERRA

Carrillera de ternera trinchada sobre torrija de berenjena ahumada
infusionada en leche de coco y tandory

PARA LOS GOLOSOS

Esponjoso de chocolate belga, sopa de menta y te matcha con
espuma de bayleys

Bodega

Agua mineral
Vino blanco
Vino tinto

Café o infusión

51€ i.v.a. incluido

LAR

MENÚ 2

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Surtido de quesos del país con D.O (Cuenca, Menorca, Cádiz y País Vasco)
Pétalo de tomate mixto y gelé de su agua y anchoas con aceituna negra deshidratada
Zamburiña tigre rellena de langostino y buey de mar

PARA EMPEZAR

Carpaccio de salmón y bacalao con vinagreta de mango y huevas de trucha

DE LA MAR

Taco de corvina salvaje, costra de verduras deshidratadas e infusión de Txakoli

DE LA TIERRA

Solomillo en medallones sobre milhoja de boniato, jugo de vino dulce y chips de chirivía

PARA LOS GOLOSOS

Nuestra tarta de queso casera con frutos rojos

Bodega

Agua mineral
Vino blanco
Vino tinto

Café o infusión

55€ i.v.a. incluido

2024

2025

MENÚS
EVENTO

LAR

MENÚ 3

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Ensaladilla casera de langostinos y buey de mar, pan de aceite y
piquillo ahumado de encina
Croquetas semilíquidas de bellota “Lar de Domingo”
Buñuelos de bacalao en tempura de tinta de calamar y mahonesa de
kimuchi

PARA EMPEZAR

Crema de carabinero con su albóndiga de tempura japonesa y aceite
de alga wakame

DE LA MAR

Lomo de Mero nacional sobre risotto de puntalette al funghi en jugo
de verduras e ibérico

DE LA TIERRA

Solomillo de vaca rubia sobre milhoja crujiente de patata brava
crocante y mix de setas strogonoff

PARA LOS GOLOSOS

Panacotta de mango y yogur griego con helado de violeta

Bodega

Agua mineral
Vino blanco
Vino tinto

Café o infusión

59€ i.v.a. incluido

2024
2025
MENÚS
EVENTO

LAR

MENÚ 4

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
Ceviche de pulpo y navajas, puré de boniato y leche de tigre
Cola de langostino crujiente marinado en cítricos, salsa de yogur, pepino y hierbabuena
Bomba rellena de rabo de toro y chipotles

PARA EMPEZAR

Ensalada de stratachella, cherrys confitados y helado de tomate, albahaca y piñones

DE LA MAR

Tronco de Rodaballo asado, picada de tomate, alcaparras, salsa verde y azafrán

DE LA TIERRA

Entrecot de Angus, dos primaveras, "La Finca" con parmentier de patata y foie a las finas hierbas

PARA LOS GOLOSOS

Mousse de chocolate, fruta de la pasión y helado de vino tinto

Bodega

Agua mineral
Vino blanco
Vino tinto

Café o infusión

63€ i.v.a. incluido

2024

2025

MENÚS
EVENTO

LAR

MENÚ 5

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
Lomo de anchoa de Santoña "Lolín" sobre tomate rosa

PARA EMPEZAR

Tartar de atún rojo Balfegó con helado de A.O.V.E

SEGUIMOS

Crema de Faisán con caramelo de pasta fresca y trufa de temporada

DE LA MAR

Besugo asado con su Donostiarra de pimientos asados en horno de leña

DE LA TIERRA

Lomo de rubia gallega de la tierra (45 días de maduración)

PARA LOS GOLOSOS

Galleta de crema de vainilla de Madagascar con frutas silvestres naturales y pipeta de maracuyá

Bodega

Agua mineral

Vino blanco

Vino tinto

Café o infusión

72€ i.v.a. incluido

2024

2025

MENÚS
EVENTO



MENÚ

PARA EMPEZAR

Tagliatelle a la napolitana

PLATO PRINCIPAL

Finger de pollo, croquetas y patatas fritas

O

Mini hamburguesas con queso, bacon y patatas fritas (3UD)

POSTRE

Helados variados en tulipa
(una bola de choco y una bola de vainilla)

Agua mineral
Refresco

29€ i.v.a. incluido

2024

2025

MENÚS
EVENTO

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.