

LA RINCONADA DE LORENZO

Eventos

2024

LA RINCONADA DE LORENZO

MENU 1

Centros de mesa

Hay que elegir una ensalada y 3 platos principales

Ensaladas (a elegir una)

Ensalada de pulpo con rúcula, canónigos y vinagreta de berberechos

Ensalada de conejo escabechado con frutos rojos

Ensalada de pimientos del piquillo, bonito y cebolla de fuentes

Entrantes (a elegir 3)

Cigalitas al ajillo

Migas con longaniza y uva

Alcachofas rellenas de jamon y setas con salsa de boletus

Pimientos rellenos de rape y gambas con salsa marinera

Garbanzos con bogavante

Jamón Ibérico y pan con tomate

Foie de Oca con salsa de Pedro Ximenez- suplemento 3€

Almejas a la marinera – suplemento 4 €

Segundo plato

Merluza rellena de txangurro en salsa de puerro y gambas

Tercer plato

Solomillo de vacuno en salsa española y sus guarniciones

Postre: tarta de celebración a elegir con helado

****Bodega**Bodega:** Se decidirá por el cliente y la Rinconada

Aguas, refrescos y cervezas

Café selección 100% Arábica de Orús

65€ + 10% IVA

LA RINCONADA DE LORENZO

MENU 2

Centros de mesa

Hay que elegir una ensalada y 3 platos principales

Ensaladas (a elegir una)

Ensalada de pulpo con rúcula, canónigos y vinagreta de berberechos

Ensalada de conejo escabechado con frutos rojos

Ensalada de pimientos del piquillo, bonito y cebolla de fuentes

Entrantes (a elegir 3)

Cigalitas al ajillo

Migas con longaniza y uva

Alcachofas rellenas de jamon y setas con salsa de boletus

Pimientos rellenos de rape y gambas con salsa marinera

Garbanzos con bogavante

Jamón Ibérico y pan con tomate

Foie de Oca con salsa de Pedro Ximenez- suplemento 3€

Almejas a la marinera – suplemento 4 €

Segundo plato

Medallón de rape con salsa marinera y almejas

Tercer plato

Paletilla de ternasco asado al horno con patatas panadera

Postre: tarta de celebración a elegir con helado

****Bodega**Bodega:** Se decidirá por el cliente y la Rinconada

Aguas, refrescos y cervezas

Café selección 100% Arábica de Orús

68€ + 10% IVA

LA RINCONADA DE LORENZO

MENU 3

Centros de mesa

Hay que elegir una ensalada y 3 platos principales

Ensaladas (a elegir una)

Ensalada de pulpo con rúcula, canónigos y vinagreta de berberechos

Ensalada de conejo escabechado con frutos rojos

Ensalada de pimientos del piquillo, bonito y cebolla de fuentes

Entrantes (a elegir 3)

Cigalitas al ajillo

Migas con longaniza y uva

Alcachofas rellenas de jamon y setas con salsa de boletus

Pimientos rellenos de rape y gambas con salsa marinera

Garbanzos con bogavante

Jamón Ibérico y pan con tomate

Foie de Oca con salsa de Pedro Ximenez

Almejas a la marinera – suplemento 4 €

Segundo plato

Paletilla de lechal asada al horno con patatas panadera

Tercer plato

Postre: tarta de celebración a elegir con helado

****Bodega**Bodega:** Se decidirá por el cliente y la Rinconada

Aguas, refrescos y cervezas

Café selección 100% Arábica de Orús

74€ + 10% IVA

LA RINCONADA DE LORENZO

Menu infantil

Entremés especial

Jamón ibérico

Calamares a la romana

Croquetas caseras

Segundo plato

Costillas de ternasco IGP con patatas

Postre:

Tarta celebración - suplemento 3€

o

helado

(a elegir por el cliente)

Aguas y refrescos

32 € +10%IVA

LA RINCONADA DE LORENZO

Condiciones

El precio Incluye:

- decoración floral en todas las mesas del evento
- minuta (para ello necesitaremos saber el menú con un mínimo de 1 semana antes), que se colocarán en todas las mesas.
- Se formalizará del contrato mediante la entrega de una fianza que establecerá la dirección del restaurante y que será descontada de la factura definitiva.
- Las bebidas y aperitivos previos a la comida, se facturarán aparte.
- Las bebidas posteriores a la comida, se facturarán aparte.
- En caso de anulación de la mesa reservada, no se devolverá la fianza por quebranto de mesa, excepto en casos justificados.
- El número de cubiertos facturados mínimo, será el acordado 72h antes del banquete.
- Se nos debe avisar de intolerantes o alérgicos antes del evento
- La hora de salida máxima serán las 18,00h, si prefieren alargar la velada hasta las 19,30h, preguntanos por las condiciones.
- Los precio podrán verse afectados según condiciones económicas del mercado
- En el caso de querer reservar en exclusiva uno de los comedores, sin llegar al máximo de ocupación, se cobrará la diferencia de los cubiertos hasta cubrir el máximo de la capacidad del salón.

FIRMA CLIENTE

FIRMA LA RINCONADA DE LORENZO