

## MENÚ 5

### APERITIVOS

Aperitivo de bienvenida  
Croqueta de cocido LHARDY  
Vaso de consomé LHARDY  
Barqueta de riñones o ensaladilla

-----  
**PARA COMPARTIR**

(A elegir 3 platos)

Salpicón de bogavante gallego  
Almejas de Carril a la sartén con Palo Cortado  
Jamón ibérico Cinco Jotas (5J)  
Foie del Ampurdán en escabeche  
Pâté en croute LHARDY

-----  
Lenguado Evaristo al Champagne  
o  
Mero salvaje con tallarines de calamar y espárragos trigueros  
o  
Solomillo Wellington LHARDY con patatas a la inglesa

-----  
Soufflé LHARDY

## BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, cerveza y refrescos

-----  
Olorosos LHARDY (Fino, Manzanilla, Palo Cortado y Pedro Ximénez)

-----  
**VINO BLANCO**

(A elegir 1)

Ultreia Godello (Bierzo)  
Marqués de Riscal Verdejo (Rueda)  
José Pariente (Rueda)

-----  
**VINO TINTO**

(A elegir 1)





Marqués de Murrieta Reserva LHARDY (Rioja)  
Emilio Moro Crianza (Ribera del Duero)  
Imperial Reserva (Rioja)  
San Román (Toro)

Si desea incluir champagne u otro vino en el Menú, por favor, díganoslo.

Cualquier modificación que desee realizar en el Menú, no dude en consultarnos



## CONDICIONES DEL MENÚ Y DE PAGO

-  Todas las consumiciones no incluidas en los Menús se cobrarán aparte según carta del restaurante.
  
-  Para confirmar la reserva es necesario realizar un depósito del 20% del total, IVA incluido. Dicho importe se descontará de la cantidad final a pagar.
  
-  El pago de la factura debe ser realizado por lo menos con 48 horas de antelación a la celebración del evento. La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente que debe ser confirmado con al menos 5 días de antelación. En caso de disminución del número de comensales, no se descontará la diferencia.
  
-  La elección de los segundos platos debe comunicarse al restaurante al menos 72 horas antes de la celebración del evento.