

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
o
Jarrete de ternera blanca al estilo Santi Santamaría

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.