

MENÚS DE GRUPOS

en copa de balón

EN LOUNGE

· En Mesas de Seis Personas Máximo ·

MENÚ 1

Aperitivo

- Degustación de croquetas

Para compartir al centro

- La ensaladilla de mi pueblo con ventresca
- Boletus del bosque con trufa y huevo poché
- Gozas crujientes de verduras y pollo con salsa yuzu miso

Segundo a elegir

- Tataki de atún rojo ligeramente cocinado con kumato y aguacate
- Hamburguesa de Wagyu con mayonesa trufada, cebolla caramelizada al PX, parmesano, rúcula y boletus

Al hacer la reserva se abonará un 20% del menú contratado, en el restaurante o por transferencia bancaria, y el resto el día de la celebración

Postre

- Surtido de postres
- Trufas de chocolate

El número definitivo de comensales se confirmará 48 horas antes del evento.

De no hacerlo, el restaurante soportará un 5% de fallas de los mismos, el resto será de cuenta del cliente.

Incluye vino (Blanco Estampida DO Rueda y tinto Sierra Cantabria DOCa Rioja), cerveza, refrescos y agua

En caso de anular el Evento con sólo siete o menos días de antelación, no se devolverá la señal entregada.

**LA BEBIDA SE INCLUIRÁ DENTRO DEL MENÚ
UNA VEZ SENTADO EN LA MESA**

Recuerde avisarnos previamente si padece cualquier alergia o intolerancia a algún alimento.

www.encopadebalon.com

40€/pax
iva incluido

MENÚ 2

Aperitivo

- Degustación de croquetas

Para compartir al centro

- Ensalada de Pollo crujiente, parmesano y nuestra salsa César
- La pata de pulpo de las Rías Baixas a la brasa
- Nuestra tempura indonesia de langostinos

Segundo a elegir

- Merluza de pincho con pimientos asados y chips de ajos
- Picaña de vaca gallega en las brasas, con patatas rústicas

Al hacer la reserva se abonará un 20% del menú contratado, en el restaurante o por transferencia bancaria, y el resto el día de la celebración

Postre

- Surtido de postres
- Trufas de chocolate

El número definitivo de comensales se confirmará 48 horas antes del evento.

De no hacerlo, el restaurante soportará un 5% de fallas de los mismos, el resto será de cuenta del cliente.

En caso de anular el Evento con sólo siete o menos días de antelación, no se devolverá la señal entregada.

Recuerde avisarnos previamente si padece cualquier alergia o intolerancia a algún alimento.

www.encopadebalon.com

Incluye vino (Blanco Jose Pariente DO Rueda y tinto Luis Cañas crianza DO Ca Rioja o Finca Resalso DO Ribera del Duero), cerveza, refrescos y agua

**EL VINO TINTO DEBERÁ SER EL MISMO PARA TODA LA MESA.
LA BEBIDA SE INCLUIRÁ DENTRO DEL MENÚ UNA VEZ SENTADO EN LA MESA**

45€/pax
iva incluido

MENÚ 3

Aperitivo

- Degustación de croquetas

Para compartir al centro

- Jamón ibérico de bellota
- Pan de cristal tostado con tomate y AOVE
- Ensalada Huerta y Mar. Tomate con bonito, pimiento asado y vinagreta dulce
- Tabla de quesos nacionales

Segundo a elegir

- Lubina cocinada a baja temperatura con ragú de verduras y muselina de marisco
- Entrecot a la brasa con patatas y pimientos de piquillo

Postre

- Surtido de postres
- Trufas de chocolate

Incluye vino (Blanco Menade DO Rueda y tinto Luberri Biga crianza DOCa Rioja o Viña Sastre Roble DO Ribera del Duero), cerveza, refrescos y agua

**EL VINO TINTO DEBERÁ SER EL MISMO PARA TODA LA MESA.
LA BEBIDA SE INCLUIRÁ DENTRO DEL MENÚ UNA VEZ SENTADO EN LA MESA**

Al hacer la reserva se abonará un 20% del menú contratado, en el restaurante o por transferencia bancaria, y el resto el día de la celebración

El número definitivo de comensales se confirmará 48 horas antes del evento.

De no hacerlo, el restaurante soportará un 5% de fallas de los mismos, el resto será de cuenta del cliente.

En caso de anular el Evento con sólo siete o menos días de antelación, no se devolverá la señal entregada.

Recuerde avisarnos previamente si padece cualquier alergia o intolerancia a algún alimento.

www.encopadebalon.com

50€/pax
iva incluido

MENÚ 4

Aperitivo

- Degustación de croquetas

Para compartir al centro

- Jamón ibérico de bellota
- Pan de cristal tostado con tomate y AOVE
- Boletus del bosque con trufa de verano y huevo poché
- La pata de pulpo de las Rías Baixas a la brasa

Segundo a elegir

- Taco de bacalao a la parrilla con cremoso de patata
- Solomillo a la parrilla con PX y foie gras

Postre

- Surtido de postres
- Trufas de chocolate

Incluye vino (Blanco Terras Gauda DO Rias Baixas y tinto Muga Crianza DO Rioja o Pétalos del Bierzo D.O. Bierzo o Carmelo Rodero crianza DO Ribera del Duero), cerveza, refrescos y agua

**EL VINO TINTO DEBERÁ SER EL MISMO PARA TODA LA MESA.
LA BEBIDA SE INCLUIRÁ DENTRO DEL MENÚ UNA VEZ SENTADO EN LA MESA**

Al hacer la reserva se abonará un 20% del menú contratado, en el restaurante o por transferencia bancaria, y el resto el día de la celebración

El número definitivo de comensales se confirmará 48 horas antes del evento.

De no hacerlo, el restaurante soportará un 5% de fallas de los mismos, el resto será de cuenta del cliente.

En caso de anular el Evento con sólo siete o menos días de antelación, no se devolverá la señal entregada.

Recuerde avisarnos previamente si padece cualquier alergia o intolerancia a algún alimento.

www.encopadebalon.com

60€/pax
iva incluido