

Menús concertados de Plaerdemavida. Primavera de 2018.

Sujetos a las siguientes condiciones:



- Menús disponibles para grupos a partir de 8 personas.
- La disponibilidad de los menús estará sujeta a confirmación por parte de la empresa. La empresa no asegura la disponibilidad de los menús concertados con menos de 72 horas de antelación. En tal caso, consultar.
- Se contratará y se servirá el mismo menú para TODOS los comensales.
- Los menús y las opciones de bodega son independientes y combinables entre sí. Para obtener un menú con todo incluido a precio cerrado, deberá combinarse un menú con una bodega.
- La posibilidad de incluir bodega es opcional. Sólo hay opción de elegir una única bodega y esta será para TODOS los comensales.
- La bebida incluida en la bodega se servirá desde el inicio del menú hasta los postres y se rellenarán las copas tantas veces como sea necesario en dicho intervalo de tiempo. En el café sólo entrará el agua. Cualquier bebida servida antes o después se facturará adicionalmente.
- Los menús se irán actualizando periódicamente. Confirmar antes de contratar.
- Precios por persona. IVA incluido.



Menú 1  
Sólo disponible a mediodía

Entrantes al centro:

Croquetas de pollo a l'ast con crema de manchego

Ensaladilla rusa con ventresca

Crujiente de gamba y puerro con salsa romesco

\*

Segundo a elegir:

Arroz meloso de pato y calabaza

0

Suquet de merluza

\*

Postre a elegir:

Degustación de chocolates

0

Crêpe de manzana con nueces y dulce de leche

\*

Pan incluido

17€



Menú 2  
Sólo disponible a mediodía

Entrantes al centro:

Croquetas de pato y calabaza con salsa de curry verde

Ensaladilla de sepia, patata y mayonesa de lima

Carpaccio de roast beef con mayonesa de hierbas

\*

Segundo a elegir:

Arroz meloso de cangrejo real y ajos tiernos

0

Timbal de pulled pork y verduritas

\*

Postre a elegir:

Degustación de chocolates

0

Tartaleta de maracuyá con piña confitada

\*

Pan incluido

18,5€

Menú 3  
Mediodía y noche



*Todos los platos se servirán al centro de la mesa para compartir*

Croquetas de pollo a l'ast con crema de queso manchego

Crujiente de morcilla y puerro con salsa romesco

Papas arrugás con mojos y jamón ibérico

Calamar de playa con salsa verde y mayonesa de su tinta

Magret de pato al teriyaki con shiitakes confitados

\*

Degustación de postres caseros

\*

Pan incluido

18€

Menú 4  
Mediodía y noche



• el baret •

*Todos los platos se servirán al centro de la mesa para compartir*

Croquetas de pato y calabaza con salsa de curry verde

Ensaladilla rusa con ventresca

Pulpo asado con glaseado oriental y cremoso de patata

Bao de pulled pork con chimichurri

Langostinos en tempura con guacamole

Entrecote de ternera trinchado con patatas gajo

\*

Degustación de postres caseros

\*

Pan, agua y café

21€



Bodega 1

Agua mineral  
Cerveza de barril  
Refrescos  
Café

\*

6,5€

\*

\*

\*

Bodega 2

Agua mineral  
Cerveza de barril y refrescos  
Vino blanco Flor innata verdejo 2017 (DO Rueda)  
Vino tinto Avan OK 2016 (DO Ribera del Duero)  
Café

\*

7,5€

\*

\*

\*

Bodega 3

Agua mineral  
Cerveza de barril y refrescos  
Vino blanco Casar godello 2016 (DO Bierzo)  
Vino tinto M. Manzaneque Finca Élez 2012 (VdP Finca Élez)  
Café

\*

8,5€