



Menús
web *Celebraciones* 2019

EL GUSTO POR EL ARTE NOS HA HECHO
MAESTROS EN EL ARTE
DEL GUSTO

Siempre
hay
algo
que
celebrar



Menú 1

Mousse de berenjenas y perdiz con majado castellano e ibérico

Canelón de calabacín con brandada de bacalao, espárragos gratinados con salsa de naranja y virutas de Jamón Ibérico

Lomo de rodaballo sobre espinacas y mejillones

Roast-beef de ternera al Málaga Virgen y mosaico de verduras

Tarta de Celebración

Bodega: Prado Rey Crianza D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, café, licores de frutas y espumoso

52,55 € (I.V.A. incluido)



Menú 2

Gelatina de Tomate al eneldo con crema de pescados de roca

Milhojas de langostinos y frutas con emulsión de ajos

Lomo de Lubina gratinado con salsa holandesa y virutas de Jamón de Guijuelo

Tournadó de solomillo de Ternera con setas zamoranas y dados de patata persilléés

Tarta de Celebración

Bodega: Prado Rey Crianza D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, café, licores de frutas y espumoso

54,30 € (I.V.A. incluido)

Menú 3

Pirámide de bogavante en su caldo con verduras y gelatina

Puerros rellenos de foie con salsa suave de queso

Lomito de dorada con verduras maceradas y vinagre de tonel

Tostón asado al horno de leña sobre patatas y picadillo de setas

Peti-Choux con cremas de chocolate blanco sobre fondo
de natillas tostadas

Bodega: Prado Rey Crianza D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, café, licores de frutas y espumoso

55,60 € (I.V.A. incluido)



Menú 4

Paté de Lechazo Churro con pasas y piñones

Tartar de dos salmones con yema marinada

Chop de merluza y almejas en salsa

Lechazo de Raza Churra asado en horno de leña con ensalada
de la huerta

Tarta de Celebración

Bodega: Prado Rey Crianza D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, café, licores de frutas y espumoso

55,95 € (I.V.A. incluido)

Menú 5

Copa de calabacín en texturas

Ensalada de rape albardado en panceta sobre risotto de canela y champiñones

Lomo de merluza castellana con ahumados e ibéricos

Cabrito asado al horno de leña con ensalada de la huerta

Tarta de Celebración

Bodega: Prado Rey Crianza D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, café, licores de frutas y espumoso

59,05 € (I.V.A. incluido)



Menú 6

Copa de Pulpo a Feira con espuma de patata

Langosta Thermidor horneada sobre fondo de vegetales marinos

Tournedó de rape sobre pan de tomate y salsa de carabineros

Lechazo de "Raza Churra" con sello I.G.P. asado al horno de leña acompañado de ensalada de la huerta

Cocktail de chocolates y coulis de futas

Bodega: Prado Rey Crianza D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, café, licores de frutas y espumoso

66,00 € (I.V.A. incluido)

Bodega

Si desea sustituir el vino incluido (Prado Rey Crianza) de nuestros **6 MENÚS CONFECCIONADOS** les ofrecemos las siguientes sugerencias:

Precios por persona (I.V.A. incluido)

TINTOS

Crianzas

- Emilio Moro + 1,90 €
- Protos + 2,15 €
- Arzuaga + 3,70 €

Reservas

- Prado Rey + 3,85 €
- Malleolus + 5,80 €
- Protos + 5,95 €
- Arzuaga + 9,45 €

A SU MENÚ TAMBIÉN PUEDE AÑADIR...

Precios por persona (I.V.A. incluido)

BLANCOS

- Prado Rey + 1,75 €
- Cuatro Rayas + 1,90 €
- Palacio de Bornos + 2,30 €
- José Pariente + 3,50 €

SORBETES

- Mandarina + 1,65€
- Limón + 1,30 €
- Manzana Verde + 1,65 €
- Mojito + 2,20 €



O... SI LO PREFIERE CONFECCIONE SU PROPIO MENÚ:

Recuerde que:

*Todos los integrantes de la celebración elegirán la misma composición de menú salvo aquellas personas que por intolerancias alimenticias y/o niños requieran un menú adaptado a sus necesidades.

*Se aplica a celebraciones con un mínimo de 12 personas y una composición de menú que al menos incluya: aperitivo, entrante, pescado, carne, postre y bodega para cada persona.

APERITIVOS

- Mousse de berenjenas y perdiz con majado castellano e ibérico
- Pirámide de bogavante en su caldo con verduras y gelatinas
- Copa de pulpo a feira con espuma de patatas
- Calabacín en mouselina con tempura de pimientos
- Gelatina de tomate al eneldo con crema de pescados de roca
- Rulo de salmónes y crema de queso con emulsiones de mostaza
- Paté de Lechazo Churro con pasas y piñones

ENTRANTES

- Taco de salmón ahumado con encina y ensalada de arroces con col roja
- Canelón de calabacín con brandada de bacalao, espárragos gratinados con su salsa de naranja y virutas de Jamón Ibérico
- Puerros rellenos de foie con salsa suave de queso
- Tartar de dos salmónes con yema marinada
- Ensalada de rape albardado en panceta sobre risoto de canela y champiñones
- Milhoja de langostinos y frutas con emulsión de ajos
- Cuña de piña y langostinos en torre con emulsión de cocktail
- Langosta Thermidor horneada sobre fondo de vegetales marinos

PESCADOS

- Lomito de dorada sobre habitas y jamón con salsa pil pil
- Tournedó de rape sobre pan de tomate y salsa de carabineros
- Lomo de rodaballo sobre espinacas y mejillones
- Lomito de dorada con verduras maceradas y vinagre de tonel
- Lomo de merluza rebozada al estilo castellano con ahumados e ibéricos
- Merluza de pincho en salsa de boletus y reducción de acetato balsámico di Módena
- Chop de merluza y almejas en salsa pil-pil
- Lomo de Lubina gratinado con salsa holandesa y virutas de jamón de Guijuelo

CARNES

- Tostón asado en horno de leña con guarnición de setas de nuestros pinares y patatas panaderas
- Roast-Beef de ternera al Málaga Virgen y mosaico de verduras
- Lechazo de Raza Churra asado en nuestro horno de leña con ensalada de la huerta
- Tournedó de solomillo de ternera con setas zamoranas y dados de patata persillés
- Cabrito

POSTRES

- Tarta de las monjas
- Copa de chocolates y frutas rojas
- Peti-choux con cremas de chocolate blanco sobre fondo de natillas tostadas
- Cocktail de chocolates y coulés de frutas

BODEGA

Disponemos de más de 120 referencias en nuestra carta de vinos, decida qué opción le gusta más para sus invitados y se lo valoraremos sin ningún compromiso.

CONDICIONES GENERALES - MENÚS CELEBRACIONES 2019

Una vez conocida o decidida la fecha de celebración, se debe solicitar disponibilidad de salón, en el caso de que se desee visitar el restaurante, para poder ver salones o complementar información, conviene solicitar cita previa.

Al efectuar la reserva se formalizará con un depósito de 6€ por comensal contratado que será descontado de la factura general del servicio.

Una vez que se haya seleccionado el menú que les parezca más sugerente, nos pondremos a su disposición para aconsejarles y posteriormente formalizar el correspondiente contrato de servicio.

La Contratación de los Menús Celebraciones 2019:

- Se aplica a las celebraciones con un mínimo de 12 personas y una composición de MENÚ que al menos incluya: aperitivo, entrante, pescado, carne, postre y bodega para cada comensal.
- Supone que todos los integrantes de la celebración elegirán la misma composición de menú salvo aquellas personas que por intolerancias alimenticias y/o niños requieran un menú adaptado a sus necesidades.
- El I.V.A. aplicado en los precios es del 10%. Si el I.V.A. sufre alguna variación, el I.V.A aplicado en la facturación será el I.V.A. vigente en el momento de la celebración.
- Anulación de contrato: La anulación de contrato comunicada con menos de 8 días supone la pérdida del depósito o en su caso la penalización de 6€ por comensal contratado o reservado.
- No se admiten aportaciones alimenticias.

El número de comensales definitivo deberá ser comunicado con al menos 7 días de antelación a la fecha de la celebración.

A efectos de facturación, se considerará contratado, como mínimo, el último número de comensales indicado con 72 horas de antelación (3 días). En el caso de que el número de comensales hubiese variado sensiblemente con relación inicial, la Dirección se reserva el derecho de cambiar de salón.

Los horarios de comienzo de los servicios son:

- Almuerzos a partir de las 14:00 h.
- Cenas a partir de las 21:00 h.

Los horarios de finalización de los servicios son:

- Almuerzo hasta las 18:00 h.
- Cenas hasta las 00:00 h.

El importe de la factura será abonado una vez finalizado el servicio, al contado o mediante tarjeta.

LA CONTRATACIÓN DE NUESTROS MENÚS DE CELEBRACIÓN INCLUYE:

Maitre: Será el responsable directo del servicio.

El Menú elegido: Todos los platos del menú de celebraciones se sirven en de forma INDIVIDUAL.

Nuestros menús están diseñados buscando la combinación más atractiva que garanticen el éxito de la celebración, no obstante, La Parrilla de San Lorenzo atenderá las sugerencias y/o modificaciones que consideren oportunas.

Minuta del Menú*: Sus invitados tendrán como recuerdo el menú degustado.

Decoración Floral: Mesa Presidencial y mesas de invitados, siendo éstos propiedad del restaurante, no pudiéndose cedérselos a ningún invitado.

Tarta de Presentación.*

* Para la elaboración de la Minuta del Menú y de la Tarta de Presentación es necesario la CONFIRMACIÓN del Menú elegido y del número de comensales con al menos 7 días de antelación.

La DIRECCIÓN y el EQUIPO HUMANO que compone el Restaurante "LA PARRILLA DE SAN LORENZO" les agradece la confianza depositada y quedamos a su disposición para asesorarles y ayudarles en la organización de un día tan importante.

INFORMACIÓN DE CONTACTO Y RESERVAS:

Calle Pedro Niño, 1 – 47001 Valladolid

Tfno. 983 33 50 88 ext. 1

E-mail: restaurante@laparrilladesanlorenzo.es

web: www.laparrilladesanlorenzo.es

SÍGANOS EN:





La
parrilla
de
San Lorenzo

RESTAURANTE

30 años
contigo