



*Menús*  
*Celebraciones* 2021

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

Siempre  
hay  
algo  
que  
celebrar



# Menú 1

Chupa Chups de morcilla con alioli de ajo negro

\*\*\*

Timbal de langostinos, basmati, tomate, aguacate,  
daditos de manzana aliñado con naranja sanguina

\*\*\*

Bacalao a baja temperatura con patata panadera  
e infusión de pimentón

\*\*\*

Solomillo de ternera con reducción de vino de la tierra  
y crema de castaña

\*\*\*

Tarta de Chocolate con helado de pistachos

\*\*\*

Bodega: Prado Rey crianza D.O. Ribera del Duero  
40 Vendimias D.O. Rueda, agua mineral, café y cava

57 € (I.V.A. incluido)





# Menú 2

Crujientes de jamón ibérico, bacalao y Kinchi

\*\*\*

Milhojas de foie y manzana  
con emulsión de miel de Romero

\*\*\*

Rape en salsa de boletus  
con tempura de verduras en temporada

\*\*\*

Roast beef de ternera al Málaga Virgen  
y mosaico de verduras

\*\*\*

Tarta de piñones con helado de vainilla

\*\*\*

Bodega: Prado Rey crianza D.O. Ribera del Duero  
40 Vendimias D.O. Rueda, agua mineral, café y cava

58 € (I.V.A. incluido)

# Menú 3

Bombones de cecina y foie sobre confitura de cebolla

\*\*\*

Ensalada de langostinos con crema fina de anchoas  
y vinagreta de mango

\*\*\*

Merluza al verdejo de Rueda sobre lecho de algas wakame  
y gambón picante

\*\*\*

Cabrito asado en horno de leña de encina  
acompañado de patatitas asadas

\*\*\*

Tarta de fresa con helado de mango

\*\*\*

Bodega: Prado Rey crianza D.O. Ribera del Duero  
40 Vendimias D.O. Rueda, agua mineral, café y cava

61 € (I.V.A. incluido)





# Menú 4

Brocheta de langostino, papaya, pepino  
sobre sopa fría de tomate

\*\*\*

Flores de cecina y bacalao  
con lascas de queso de la tierra

\*\*\*

Corvina a la Roteña

\*\*\*

Lechazo IGP asado en horno de leña de encina  
acompañado de ensalada de la huerta

\*\*\*

Tarta de las Monjas con helado de turrón

\*\*\*

Bodega: Prado Rey crianza D.O. Ribera del Duero  
40 Vendimias D.O. Rueda, agua mineral, café y cava

62 € (I.V.A. incluido)

# Menú Infantil

## ENTRANTES (Uno a elegir)

Surtido de Ibéricos : Jamón, lomo, queso y chorizo  
Croquetas, Calamares y mini empanadillas de pollo  
Arroz con Tomate y huevo frito campero

\*\*\*

## SEGUNDOS (Uno a elegir)

Burguer de lechazo o Ternera con patatas fritas  
Finger de Pollo con chips de patatas  
Pasta Boloñesa

\*\*\*

## POSTRES (Uno a elegir)

Tarta de las Monjas con helado de turrón  
Tarta de Chocolate con helado pistachos  
Tarta de Fresas con helado mango

\*\*\*

Agua mineral, pan  
25,00 € (I.V.A. incluido)



# Bodega

Si desea sustituir los vinos incluidos de nuestros **4 MENÚS CONFECCIONADOS** les ofrecemos las siguientes sugerencias

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

### TINTOS

- Emilio Moro + 2,30 €
- Protos Cr + 2,45 €
- Arzuaga + 4,30 €

### BLANCOS

- Palacio de Bornos + 2,75 €
- Menade + 3,00 €
- José Pariente + 4,00 €

A SU MENÚ TAMBIÉN PUEDE AÑADIR...

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

### SORBETES

- Lima limón + 3,50 €
- Piña + 3,50 €
- Yuzu + 4,00 €
- Mojito estilo malecón + 4,00 €



## 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, alergias 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 de adulto que al menos incluya: APERITIVO, ENTRANTE, PESCADO, CARNE, POSTRE Y BODEGA para cada persona

### APERITIVOS

- Brocheta de langostino, papaya pepino sobre sopa fría de tomate
- Crujientes de jamón ibérico, bacalao y Kinchi
- Chupa chups de morcilla con alioli de ajo negro
- Bombones de cecina y foie sobre confitura de cebolla

### ENTRANTES

- Flores de cecina y bacalao con lascas de queso de la tierra
- Timbal de langostinos, basmati, tomate, aguacate, daditos de manzana aliñado con naranja sanguina
- Milhojas de foie y manzana con emulsión de miel de Romero
- Ensalada de langostinos con crema fina de anchoas y vinagreta de mango

### PESCADOS

- Corvina a la Roteña
- Rape en salsa de boletus con tempura de verduras en temporada
- Bacalao a baja temperatura con patata panadera e infusión de pimentón
- Merluza al verdejo de Rueda sobre lecho de algas wakame y gambón picante

### CARNES

- Solomillo de ternera con reducción de vino de la tierra y crema de castaña
- Lechazo IGP asado en horno de leña de encina acompañado de ensalada de la huerta
- Roast beef de ternera al Málaga Virgen y mosaico de verduras
- Cabrito asado en horno de leña de encina acompañado de patatitas asadas

### POSTRES

- Tarta de las Monjas con helado de turrón
- Tarta de Piñones con helado de vainilla
- Tarta de Chocolate con helado pistachos
- Tarta de Fresas con helado mango

## CONDICIONES GENERALES - MENÚS CELEBRACIONES 2021

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 contrato de servicio y un depósito de 6€ por comensal contratado que será descontado de la factura general del servicio.

### LA CONTRATACIÓN DE LOS MENÚS CELEBRACIONES 2021:

- Se aplica a las celebraciones con un mínimo de 12 personas con menú de adulto 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, alergias alimenticias y/o niños requieran un menú adaptado a sus necesidades.
  - Todos los platos del menú de celebraciones 2021 se sirven en de forma INDIVIDUAL (NO centro mesa)
  - El I.V.A. aplicado en los precios es del 10%. Si el I.V.A. sufre alguna variación, el impuesto aplicado en la facturación será el I.V.A. vigente en el momento de la celebración. Aumentando o disminuyendo el precio final del menú, en el porcentaje de I.V.A correspondiente.
  - No se admiten aportaciones alimenticias.
  - Los horarios de los servicios son:
    - Almuerzo entrada desde las 14:00 h. a 15:00h máximo y finalización hasta las 17:30h.
    - Cenas entrada desde las 21:00 h. a 22:00h máximo y finalización hasta las 00:00h
- Rogamos puntualidad en la entrada para no superar la hora límite de salida.

### MODIFICACIONES

- El número de comensales definitivo así como el menú definitivo deberá ser comunicado con al menos 7 días de antelación a la fecha de la celebración. No pudiéndose realizar ninguna modificación del menú con posterioridad a los 7 días de antelación.
- Si el número de comensales de la reserva variara en un 50% del originalmente contratado y reservado y no se hubiera comunicado con al menos 15 días de antelación esta disminución por escrito, la dirección se reserva la opción de cobrar una compensación de 5 € por comensal anulado.
- Si el número de comensales hubiese variado sensiblemente con relación al inicial (de al menos un 30% de variación sobre el número de comensales del originalmente reservado y contratado), la Dirección se reserva el derecho de cambiar de salón.

### FACTURACIÓN

- El importe de la factura será abonado una vez finalizado el servicio, al contado o mediante tarjeta.
- A efectos de facturación, se considerará contratado, como mínimo, el último número de comensales indicado con 72 horas de antelación (3 días) por escrito, vía correo electrónico (restaurante@laparrilladesanlorenzo.es) o resguardo conforme del restaurante.

### ANULACIÓN

- La anulación de contrato comunicada con menos de 7 días supone la pérdida del depósito o en su caso la penalización de 6€ por comensal contratado o reservado.
- Si la anulación se debiera por causa de fuerza mayor justificada o confinamiento se devolverá el depósito en una tarjeta monedero para consumo en el Restaurante La Parrilla de San Lorenzo.

**EL RESTAURANTE SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE ANULAR, CAMBIAR Y/O MODIFICAR LAS CONDICIONES GENERALES DE ESTOS MENÚS, EN FUNCIÓN DE: RESTRICCIONES IMPUESTAS POR LAS AUTORIDADES PÚBLICAS, INCLEMENCIAS DEL TIEMPO, SINIESTROS QUE PUEDAN AFECTAR A LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE O DESABASTECIMIENTO DE MERCANCÍAS, SIN CONTRAPRESTACIÓN POR PARTE DEL RESTAURANTE.**

*Menús*  
*Celebraciones 2021*



La  
parrilla  
de  
San Lorenzo

RESTAURANTE

**INFORMACIÓN DE CONTACTO Y RESERVAS:**

Calle Pedro Niño, 1 – 47001 Valladolid

Tfno. 983 33 50 88 ext. 1

E-mail: [restaurante@laparrilladesanlorenzo.es](mailto:restaurante@laparrilladesanlorenzo.es)

web: [www.laparrilladesanlorenzo.es](http://www.laparrilladesanlorenzo.es)

Síguenos en:

