

MENÚS PARA GRUPOS INVIERNO 2018/19

MENÚ 1

PARA COMPARTIR

(1 ENTRADA PARA CADA 4 PERSONAS)

ENSALADA BUTARQUE CON FRESAS Y PIPAS
*MÉZCLUM, TOMATE, FRESAS, RULO DE CABRA, CEBOLLA
CARAMELIZADA Y VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL*

HUEVOS ROTOS A B^a TEMPERATURA CON JAMÓN IBÉRICO

CRUJIENTES DE BERENJENA CON SALMOREJO

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

SEGUNDOS A ELEGIR

LUBINA A LA PLANCHA CON COMPOTA DE TOMATE
E HINOJO

SECRETO IBÉRICO AL JOSPER
CON REDUCCIÓN DE OPORTO

PARA TERMINAR

CAFÉ E INFUSIONES ACOMPAÑADO DE
SURTIDO DE TARTAS

BEBIDA

AGUA SOLAN DE CABRAS
REFRESCOS

HEINEKEN DE BARRIL

FINCA ENGALIA RIBERA DEL DUERO 3 MESES
EMBRUMAS RUEDA VERDEJO 100%

PRECIO

40€/ PERSONA

MENÚ 2

PARA COMPARTIR

(1 ENTRADA PARA CADA 4 PERSONAS)

ENSALADA DE GAMBONES EN ACEITE DE AJO TOSTADO

SARDIS DE QUESO DE CABRA CON MERMELADA DE
PIMIENTO VERDE

REVUELTO DE MORCILLA CON NUECES Y PIÑONES

CROQUETAS DE CECINA DE LEÓN

SEGUNDOS A ELEGIR

SALMÓN 65° CON TALLARINES THAY Y SALSA TÁRTARA

ENTRECOT DE TERNERA AL JOSPER

PARA TERMINAR

CAFÉ E INFUSIONES ACOMPAÑADO DE
SURTIDO DE TARTAS

BEBIDA

AGUA SOLAN DE CABRAS
REFRESCOS

HEINEKEN DE BARRIL

FINCA ENGALIA RIBERA DEL DUERO 3 MESES
EMBRUMAS RUEDA VERDEJO 100%

PRECIO

45€/ PERSONA

MENÚ 3

PARA COMPARTIR

(1 ENTRADA PARA CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA CON SUS PICOS

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO EN LA CASA
CON ALGA WAKAME

GAMBA BLANCA EXTRA DE HUELVA

CRUJIENTES DE MORCILLA CON KETCHUP DE PIQUILLO

SEGUNDOS A ELEGIR

ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE

BACALAO EN SALSA DE BOLETUS

SOLOMILLO DE TERNERA AL JOSPER

PARA TERMINAR

CAFÉ E INFUSIONES ACOMPAÑADO DE
SURTIDO DE TARTAS

BEBIDA

AGUA SOLAN DE CABRAS
REFRESCOS

HEINEKEN DE BARRIL

FINCA ENGALIA RIBERA DEL DUERO 3 MESES
EMBRUMAS RUEDA VERDEJO 100%

PRECIO

50€/ PERSONA

MENÚS PARA GRUPOS INVIERNO 2018/19

MENÚ INFANTIL

PARA EMPEZAR

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

DE SEGUNDO A ELEGIR

PASTA CON TOMATE
FINGERS DE POLLO
HAMBURGUESA 100% TERNERA

POSTRE

NESQUIK DE CHOCOLATE
MIKOLAPIZ
FRUTA DEL TIEMPO

BEBIDA

AGUA SOLAN DE CABRAS
REFRESCOS

PRECIO

15,80 €

TARTAS PARA CELEBRACIONES

12 RACIONES 16 RACIONES

TARTA DE ZANAHORIA	48,00 €	62,00 €
TARTA SAN MARCOS	48,00 €	62,00 €
TARTA SELVA NEGRA	48,00 €	62,00 €
TARTA VIOLETA	48,00 €	62,00 €

BONOS DE COPAS

10 COPAS + REFRESCOS	55,00€
20 COPAS + REFRESCOS	100,00 €
GIN PREMIUM SUPLEMENTO	+3,00€
CON REDBULL SUPLEMENTO	+1,00€

BOTELLA + 12 REFRESCOS

J&B, BALLANTINES, JHONIE WALKER	60,00€
CACIQUE, CAPITAN MORGAN SPICE	60,00 €
GORDONS PINK	60,00 €
TANQUERAY N° TEN	75,00€

CONDICIONES DE RESERVA

- RESERVA DE MENÚS CON 7 DÍAS DE ANTELACIÓN
- MENÚS NO DISPONIBLES PARA EL MES DE ABRIL Y MAYO.
- MENÚS PARA GRUPOS A PARTIR DE 12 ADULTOS.
- MENÚ INFANTIL PARA MENORES DE 12 AÑOS.
- LA BEBIDA SERÁ SERVIDA DURANTE LA COMIDA/CENA.
- POR SEGURIDAD ALIMENTARIA NO SE ADMITEN COMIDAS NI BEBIDAS EXTERNAS.
- SALÓN DE USO COMPARTIDO.
- LA EMPRESA SE RESERVA EL CAMBIO DE ALGÚN PLATO SUSTITUYENDOLO POR ALGUNO DE IGUAL O SUPERIOR VALOR.
- SE ADMITE UN MARGEN DEL (+-) DEL 10% DE LOS ASISTENTES EN LA RESERVA. EL RESTO SE FACTURARÁ COMO MENÚ DE ADULTO.
- EL MENÚ INFANTIL "SIN GLUTEN" ES NECESARIO AVISAR CON 7 DÍAS DE ANTELACIÓN.
- SEÑAL DEL 15% A LA RESERVA DE LA FECHA. POLITICA DE CANCELACIÓN EN WWW.RESERTAURANTEBUTARQUE.ES
- PRECIOS I.V.A. INCLUIDO.
- NÚMERO DE CUENTA BANCARIA: ES32 0049 3156 3523 1406 5317 SANTANDER.
- TELÉFONO: 916 866 315 A PARTIR DE LAS 12:00H

[VISÍTANOS EN 360º](#)



WWW.RESTAURANTEBUTARQUE.ES/FOTO360