

Menús Grupo Navidad 2021-22

El restaurante El Puchero les quiere proponer diferentes opciones de menús para grupos, ideales para todo tipo de reuniones o celebraciones de trabajo, familiares o de amigos.

Si tiene alguna intolerancia o alergia alimentaria, por favor háganoslo saber y adaptaremos su menú a sus necesidades.

Si prefiere que le hagamos un menú a medida, por favor consúltenos y les preparamos nuevas propuestas.

Contacto:

e-mail: padredamian@elpuchero.com

Tlf: 913 456 298

Gracias por elegirnos y esperamos que todo salga de su agrado.

EL PUCHERO

— La cocina de siempre —

Menú Grupo 1

Primeros para compartir:

Croquetas variadas (ave, queso, morcilla y boletus)

Ensalada de tomate con lomos de ventresca

Huevos rotos con paleta ibérica y pimientos de padrón

Segundo plato a elegir:

Arroz marinero con rape, almejas y gambas

Para terminar:

Postre al centro (creaciones caseras y brocheta de fruta)

Café/infusión

Dulces navideños

Bodega* (una botella cada cuatro comensales)

Tinto Rioja Lan Crianza o Blanco Rueda Sanz

Agua mineral sin gas

40 € (iva incluido)

EL PUCHERO

— La cocina de siempre —

Menú Grupo 2

Primeros para compartir:

Langostinos en tempura con ali-oli suave

Brandada de bacalao

Revuelto de morcilla con patatas paja

Segundo plato a elegir:

Dados de merluza a la romana con salsa de chipirones

Bacalao a la Vizcaína

Cachopo de ternera con salsa de queso

Entrecot a la plancha con guarnición

Para terminar:

Postre al centro (creaciones caseras y brocheta de fruta)

Café/infusión

Dulces navideños

Bodega* *(una botella cada cuatro comensales)*

Tinto Rioja Lan Crianza o Blanco Rueda Sanz

Agua mineral sin gas

45 € *(iva incluido)*

Menú Grupo 3

Primeros para compartir:

Ensaladilla rusa con langostinos

Chistorra de Arbizu

Huevos rotos con paleta ibérica y pimientos de padrón

Habitas al Puchero

Segundo plato a elegir:

Lubina a la Bilbaína o plancha

Merluza "al Puchero"

Medallón de solomillo a la plancha

Entrecot a la plancha con su guarnición

Para terminar:

Postre a elegir

Café/infusión

Dulces navideños

Bodega* *(una botella cada cuatro comensales)*

Tinto Rioja Lan Crianza o Blanco Rueda Sanz

Agua mineral sin gas

50 € *(iva incluido)*

Menú Grupo 4

Primeros para compartir:

Mixta de Ibéricos (Jamón, lomo y chorizo)

Croquetas variadas (ave, morcilla, boletus, queso)

Ensaladilla rusa con langostinos

Revuelto de setas de temporada

Segundo plato a elegir:

Delicias de merluza frita

Lubina a la Bilbaína o plancha

Chuletitas de cordero lechal

Medallón de solomillo a la plancha con foie y px

Para terminar:

Postre a elegir

Café/infusión

Dulces navideños

Bodega* *(una botella cada cuatro comensales)*

Tinto Rioja Lan Crianza o Blanco Rueda Sanz

Agua mineral sin gas

55 € *(iva incluido)*

Menú Grupo 5

Primeros para compartir:

Mixta de Ibéricos (Jamón, lomo y chorizo)

Langostinos cocidos servidos con dos salsas

Brandada de bacalao

Alcachofas con almejas

Segundo plato a elegir:

Lenguado a la plancha con verduritas

Lubina a la Bilbaína o plancha

Paletilla de cordero lechal asada

Cochinillo asado

Para terminar:

Postre a elegir

Café/infusión

Dulces navideños

Bodega* *(una botella cada cuatro comensales)*

Tinto Rioja Lan Crianza o Blanco Rueda Sanz

Agua mineral sin gas

60 € *(iva incluido)*

EL PUCHERO

— La cocina de siempre —

COMPLEMENTOS ESPECIALES

- Cerveza o refresco, de aperitivo: +2,9€/persona
- Copa de cava: +4,5 €/persona
- Copa básica: +8 €/persona

Mínimo 8 personas y máximo 30 (para más personas, por favor pónganse en contacto con nosotros)

Forma de pago: 30% en concepto de reserva y el 70% el día del evento.

Titular: Restaurante El Puchero de Chamartín s.l.

Nº Cta: IBAN: ES72 0128 0020 6801 0003 4682

Confirmación del número de comensales con dos días de antelación o se facturará el número indicado en la reserva