

El Puchero

Menús de Grupos 2020/21

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

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

Los menús aquí mostrados son recomendaciones del Restaurante, sin embargo, son completamente modificables, sólo explíquenos sus preferencias y le preparamos un menú a su medida.

Contacto:

info@elpuchero.com

Tef. 91 345 62 98

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

El Puchero

Menú Grupo nº1

Primeros para compartir

Croquetas del Puchero

Ensalada de tomate con lomos de ventresca

Huevos rotos con paleta ibérica y pimientos de padrón

Segundo plato

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

38,00 euros (iva incluido)

El Puchero

Menú Grupo nº2

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 romana con salsa de chipirones

Bacalao a la vizcaína

Cachopo de ternera

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

40,00 euros (iva incluido)

El Puchero

Menú Grupo nº3

Primeros para compartir

Ensaladilla rusa con langostinos

Huevos rotos con paleta ibérica y pimientos de padrón

Alcachofas con almejas

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

45,00 euros (iva incluido)

El Puchero

Menú Grupo nº4

Primeros para compartir

Mixta de Ibéricos (Jamón, lomo, chorizo)

Croquetas variadas (ave, morcilla, boletus y queso)

Ensaladilla rusa con langostinos

Setas en revuelto

Segundo plato a elegir

Chuletitas de cordero lechal

Medallón de solomillo con foie y px

Delicias de merluza frita

Lubina a la bilbaína o plancha

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

50,00 euros (iva incluido)

El Puchero

Menú Grupo nº5

Primeros para compartir

Mixta de Ibéricos (Jamón, lomo, chorizo)

Langostinos cocidos servidos con dos salsas

Brandada de bacalao

Alcachofas con almejas

Segundo plato a elegir

Paletilla de cordero lechal asada

Cochinillo asado

Lenguado a la plancha con verduritas

Lubina a la bilbaína o plancha

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

55,00 euros (iva incluido)

El Puchero

Complementos especiales

Cerveza o refresco, de aperitivo: +2,9€/persona

Copa de cava: +4,0 €/persona

Copa básica: +8 €/persona

Condiciones

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

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

Datos bancarios para reserva

Beneficiario: Restaurante El Puchero de Chamartín s.l.

IBAN: ES72 0128 0020 6801 0003 4682