

MENÚS

ESPECIALES

18 - 19



ELALFOZDEBURGOS.COM

A-1, Km 233, 09195 Villagonzalo Pedernales, Burgos
elalfoz@elalfozdeburgos.es
947 206 860

MENÚ DE GRUPO



MENÚ DE GRUPO

1

ESPECIALES

18 - 19

2

Entrantes

Pimientos asados
-
Chacinas del Alfoz
-
Morcilla asada en leña

Principal

Presa ibérica, padrones
y patatas o Bacalao
a la burgalesa
(Posibilidad de guiso)

Postre

Sorbete de limón

Entrantes

Ensalada de canónigos,
virutas de ibérico y foie
-
Zamburiñas a la brasa

Principal

Cordero lechal I.G.P. asado en
horno de leña, acompañado
de ensalada verde y
cebolletas
o Merluza a la parrilla
con verduras asadas

Postre

Tarta ópera, tres chocolates
y pistacho

Bodega

Tinto Ribera El Quintanal
Rosado Buen Miñón
Blanco Rueda Julia García
Agua Mineral
Cafés

35 €

IVA 10% INCLUIDO

40 €

INFORMACIÓN

- Se pedirá una fianza de 150€ al elegir el Menú.
- El número mínimo de comensales para poder elegir un menú es de 10 personas.
- Se deberá notificar al restaurante la elección del menú al menos 5 días antes de la fecha del evento.
- Todo el grupo deberá comer el mismo menú.
- No se podrá mezclar menú y carta en una misma mesa.
- Corresponde una botella de vino para cada 3 personas.
- Cualquier cambio en el menú debe consultarse y notificarse al realizar la elección del menú.
- Disponemos de platos aptos para personas celiacas y vegetarianas.
- Adaptamos los menús a cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria (comentar al realizar la reserva).
- Disponibilidad de menú infantil.

INFORMACIÓN EXTRA

- Todos los menús tienen la posibilidad de cambiar la carne o el pescado (consultar opciones y precios)
- Disponibilidad de Autobús (consultar opciones)
- Disponibilidad de menú infantil.

Disponible carta de alérgenos

A-1, Km 233, 09195
Villagonzalo Pedernales, Burgos
elalfoz@elalfozdeburgos.es

MENÚ DE GRUPO



MENÚ DE GRUPO

3

ESPECIALES

18 - 19

4

Entrantes*(individuales)*

Nécora guisada

-

Tartar de pulpo, crema
de ali-oli y patata pochada**Principal**Entrecot a la parrilla,
padrones y patatas
o Lubina al horno**Postre**Tarta de hojaldre,
crema y yema tostada**Entrantes***(individuales)*Pata de pulpo a la brasa
con tomate y ali-oli

-

Tacos de bacalao
con piperrada y tomate**Principal**Cordero lechal I.G.P. asado en
horno de leña, acompañado
de ensalada verde y
cebolletas**Postre**Tarta de hojaldre,
crema y yema tostada**Bodega**Tinto Ribera El Quintanal
Rosado Buen Miñón
Blanco Rueda Julia García
Agua Mineral
Cafés

45 €

IVA 10% INCLUIDO

45 €

INFORMACIÓN

- Se pedirá una fianza de 150€ al elegir el Menú.
- El número mínimo de comensales para poder elegir un menú es de 10 personas.
- Se deberá notificar al restaurante la elección del menú al menos 5 días antes de la fecha del evento.
- Todo el grupo deberá comer el mismo menú.
- No se podrá mezclar menú y carta en una misma mesa.
- Corresponde una botella de vino para cada 3 personas.
- Cualquier cambio en el menú debe consultarse y notificarse al realizar la elección del menú.
- Disponemos de platos aptos para personas celiacas y vegetarianas.
- Adaptamos los menús a cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria (comentar al realizar la reserva).
- Disponibilidad de menú infantil.

INFORMACIÓN EXTRA

- Todos los menús tienen la posibilidad de cambiar la carne o el pescado (consultar opciones y precios)
- Disponibilidad de Autobús (consultar opciones)
- Disponibilidad de menú infantil.

Disponible carta de alérgenos

A-1, Km 233, 09195
Villagonzalo Pedernales, Burgos
elalfoz@elalfozdeburgos.es

MENÚ DE GRUPO



MENÚ DE GRUPO

5

ESPECIALES

18 - 19

CHULETÓN

Entrantes*(individuales)*Ensalada templada
de bacalao

-

Erizo de mar

-

Gambas a la plancha

PrincipalRodaballo a la parrilla
o Solomillo de vaca
a la parrilla, padrones
y patatas**Postre**Souflé de chocolate
con helado de avellana

50 €

Entrantes

Chacinas del Alfoz

-

Pimientos asados en leña

PrincipalChuletón a la brasa, patatas y
padrones**Postre**Gazpacho de frutos rojos con
crema de limón

50 €

BodegaTinto Ribera El Quintanal
Rosado Buen Miñón
Blanco Rueda Julia García
Agua Mineral
Cafés

IVA 10% INCLUIDO

INFORMACIÓN

- Se pedirá una fianza de 150€ al elegir el Menú.
- El número mínimo de comensales para poder elegir un menú es de 10 personas.
- Se deberá notificar al restaurante la elección del menú al menos 5 días antes de la fecha del evento.
- Todo el grupo deberá comer el mismo menú.
- No se podrá mezclar menú y carta en una misma mesa.
- Corresponde una botella de vino para cada 3 personas.
- Cualquier cambio en el menú debe consultarse y notificarse al realizar la elección del menú.
- Disponemos de platos aptos para personas celiacas y vegetarianas.
- Adaptamos los menús a cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria (comentar al realizar la reserva).
- Disponibilidad de menú infantil.

INFORMACIÓN EXTRA

- Todos los menús tienen la posibilidad de cambiar la carne o el pescado (consultar opciones y precios)
- Disponibilidad de Autobús (consultar opciones)
- Disponibilidad de menú infantil.

Disponible carta de alérgenos

A-1, Km 233, 09195
Villagonzalo Pedernales, Burgos
elalfoz@elalfozdeburgos.es