

MENÚS

DE GRUPO

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

OLLA PODRIDA

con Alubia Roja de Ibeas,
tocino, pata, oreja, costilla,
relleno, morcilla
y chorizo

POSTRE

Postre Casero

28 €

2

Entrantes

Ensalada de canónigos
con jamón ibérico y foie

-

Zamburiñas a la brasa

Plato principal

Lechazo I.G.P.
asado en horno
de leña con ensalada
o Merluza a la parrilla

POSTRE

Postre Casero

40 €

Bodega

Tinto Ribera
Rosado Ribera
Blanco Rueda
Agua
Café
Licor

IVA 10% INCLUIDO

INFORMACIÓN

Disponible
carta de alérgenos

- 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 celíacas y vegetarianas.
- Adaptamos los menús a cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria (comentar al realizar la reserva).
- Disponibilidad de menú infantil.

MENÚ DE GRUPO



MENÚ DE GRUPO

3

Entrantes*(individuales)*

Nécora guisada

-

Ensalada de ventresca

**Plato principal
a elegir entre**Lechazo I.G.P.
asado con ensalada

Entrecot a la parrilla

Bacalao a la burgalesa

Merluza a la parrilla

Postre

Tarta de las monjas

45 €

BodegaTinto Ribera
Rosado Ribera
Blanco Rueda

Agua

Café

Licor

IVA 10% INCLUIDO

4

Entrantes*(individuales)*Tartar de pulpo
con patata poché

-

Cecina de león con foie

-

Ensalada de cogollos
con ventresca**Plato principal
a elegir entre**Lechazo I.G.P.
asado con ensalada

Entrecot a la parrilla

Bacalao a la burgalesa

Merluza a la parrilla

Pollo de corral guisado

Postre

Tarta de las monjas

48,5 €

INFORMACIÓNDisponible
carta de alérgenos

- 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 celíacas y vegetarianas.
- Adaptamos los menús a cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria (comentar al realizar la reserva).
- Disponibilidad de menú infantil.