



GA

MENÚS DE GALA

18 - 19



MENÚ

1

Entrantes

Morcilla de Sotopalacios

—

Chorizo asado

—

Pimientos de la casa

Plato principal

Lechazo I.G.P. Asado
con ensalada

Postre

Tarta conmemorativa con helado



MENÚ

2

Entrantes

Ensalada de canónigos
con virutas de jamón ibérico y foie

—

Zamburifias a la brasa

—

Langostinos a la parrilla

Plato principal

Lechazo I.G.P. Asado
con ensalada

Postre

Tarta conmemorativa con helado

Bodega

Tinto Ribera · Rosado Ribera · Blanco de Rueda
Agua mineral · Cava · Café · Licores

Bodega

Tinto Ribera · Rosado Ribera · Blanco de Rueda
Agua mineral · Cava · Café · Licores



MENÚ

3

Entrantes

Tartar de pulpo con patata poché

—

Ensalada de canónigos
con jamón ibérico y foie

—

Cecina de León bañada en aceite de oliva

—————

Plato principal

Lechazo I.G.P. Asado
con ensalada

—————

Postre

Tarta conmemorativa con helado

Bodega

Tinto Ribera · Rosado Ribera · Blanco de Rueda
Agua mineral · Cava · Café · Licores



MENÚ

4

Entrantes

Ensalada de cogollos con ventresca

—

Cecina de León con ralladura
de queso viejo

—

Terrina de foie fresco con pan de pasas

—

Zamburiñas brasa

—————

Plato principal *(a elegir)*

Lechazo I.G.P.
Asado
con ensalada

Bacalao
a la
burgalesa

—————

Postre

Tarta conmemorativa con helado

Bodega

Tinto Ribera · Rosado Ribera · Blanco de Rueda
Agua mineral · Cava · Café · Licores



MENÚ

5

Entrantes

Ensalada de escabechados

—

Pata de pulpo a la brasa
con tomate pomodoro y ali-oli

—

Gambas a la plancha

—

Langostinos a la parrilla



Plato principal

(a elegir)

Solomillo
a la brasa

Merluza
a la parrilla



Postre

Tarta conmemorativa con helado

Bodega

Tinto Ribera · Rosado Ribera · Blanco de Rueda
Agua mineral · Cava · Café · Licores



MENÚ

6

Entrantes

Ensalada de canónigos
con jamón ibérico y foie

—

Salteado de mollejas y setas

—

Langostinos a la parrilla

—

Carpaccio de chuleta con toques de mostaza



Plato principal

(a elegir)

Lechazo I.G.P.
Asado
con ensalada

Lubina
al
horno



Postre

Tarta conmemorativa con helado

Bodega

Tinto Ribera · Rosado Ribera · Blanco de Rueda
Agua mineral · Cava · Café · Licores



MENÚ

7

Entrantes *(individuales)*

Hojaldre de escalibada
con foie caramelizado

Nécora en cazuelita

Plato principal *(a elegir)*

Entrecot
a la brasa

Merluza
a la parrilla

Postre

Tarta conmemorativa con helado

Bodega

Tinto Ribera · Rosado Ribera · Blanco de Rueda
Agua mineral · Cava · Café · Licores



MENÚ

8

Entrantes *(individuales)*

Tartar de pulpo con patata poché

Cigalas a la plancha

Langostinos a la parrilla

Plato principal *(a elegir)*

Rabo de ternera
glaseado

Rapito
a la parrilla

Postre

Tarta conmemorativa con helado

Bodega

Tinto Ribera · Rosado Ribera · Blanco de Rueda
Agua mineral · Cava · Café · Licores



MENÚ

9

Entrantes

Entrante de la huerta

—

Entrante de la tierra

—

Entrante del mar



Plato principal
(a elegir)

Carne

Pescado



Postre

Tarta conmemorativa con helado

Bodega

Tinto Ribera · Rosado Ribera · Blanco de Rueda
Agua mineral · Cava · Café · Licores



MENÚ

10

Entrantes

Entrante de la huerta

—

Entrante de la tierra

—

Entrante del mar

—

+ Entrante libre



Plato principal
(a elegir)

Carne

Pescado



Postre

Tarta conmemorativa con helado

Bodega

Tinto Ribera · Rosado Ribera · Blanco de Rueda
Agua mineral · Cava · Café · Licores

Entrantes de la huerta

- ◊ Ensalada de canónigos con jamón ibérico y foie
- ◊ Ensalada de cogollos con ventresca
- ◊ Ensalada templada de bacalao
- ◊ Ensalada de pimientos de la casa
- ◊ Ensalada de escabechados
- ◊ Ensalada de apio con sardina ahumada
- ◊ Espárragos trigueros con setas y foie
- ◊ Hojaldre de escalibada con foie caramelizado
- ◊ * Ensalada de bogavante (supl. 6€ / comensal)

Entrantes de la tierra

- ◊ Cecina de León bañada en aceite de oliva
- ◊ Cecina de León con ralladura de queso viejo
- ◊ Cecina de León con foie
- ◊ Surtido de ibéricos
- ◊ Jamón ibérico y caña de lomo ibérico
- ◊ Morcilla a la brasa
- ◊ Chorizo a la brasa
- ◊ Carpaccio de chuleta con toques de mostaza
- ◊ Terrina de foie fresco con pan de pasas
- ◊ Salteado de mollejas con setas

Entrantes de la mar

- ◊ Gambas a la plancha
- ◊ Langostinos a la parrilla
- ◊ Anillas de calamar
- ◊ Pulpo a la gallega
- ◊ Pata de pulpo a la brasa con tomate pomodoro y ali-oli
- ◊ Tartar de pulpo con patata poché
- ◊ Zamburiñas a la brasa
- ◊ * Nécora a la plancha (supl. 3€ / comensal)
- ◊ * Almejas a la marinera (supl. 4€ / comensal)
- ◊ * Cigalas a la plancha (supl. 6€ / comensal)
- ◊ * Bogavante a la plancha (supl. 9 / comensal)

Pescados

- ◊ Bacalao a la burgalesa
- ◊ Merluza a la parrilla
- ◊ Dorada al horno
- ◊ Lubina a la parrilla
- ◊ Rapito a la parrilla
- ◊ Rodaballo a la parrilla
- ◊ Corvina al horno
- ◊ * Rape rebozado (supl. 3€ / comensal)

Carnes

- ◊ Lechazo asado con ensalada
- ◊ Solomillo a la brasa
- ◊ Solomillo al foie
- ◊ Solomillo al bacon
- ◊ Escalopines de solomillo
- ◊ Presa ibérica
- ◊ Pichón estofado con piquillos
- ◊ Rabo de ternera glaseado
- ◊ * Chuletón a la parrilla (supl. 7€ / comensal)

Tartas

- ◊ Tarta de bizcocho, yema tostada y nata
- ◊ Tarta de hojaldre, yema tostada y crema
- ◊ Tarta de hojaldre, yema tostada y nata
- ◊ Tarta de hojaldre y nata
- ◊ Tarta de moka

Disponible carta de alérgenos



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.

EXTRAS

Decoración floral
de la mesa

Minuta
personalizable

Menú infantil
disponible

INFORMACIÓN

- Reserva bajo fianza.
- 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 7 días antes de la fecha del evento.
- Todo el grupo deberá comer el mismo menú.
- 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).

EL ALFOZ



DE BURGOS

MENÚS DE GALA

MENÚ	1	45€
MENÚ	2	55€
MENÚ	3	60€
MENÚ	4	60€
MENÚ	5	69€
MENÚ	6	64€
MENÚ	7	58€
MENÚ	8	77€
MENÚ	9	60€
MENÚ	10	69€
MENÚ INFANTIL		35€
Sorbete de limón		4,5€

Todos los precios llevan el IVA 10% incluido. **Fianza de reserva: 500€**

+34 947 206 860 / elalfoz@elalfozdeburgos.es

www.elalfozdeburgos.es

Villagonzalo Pedernales / Burgos. Ctra. Madrid-Irún, Km. 233.
Autovía A-1, Salida 232-233 **A-1** ↗ **232 - 233**

