



Restaurante Las Lanchas **Menús de grupo 2025**

Al escoger su menú tenga en cuenta las siguientes observaciones:

Los menús son por encargo.

El grupo mínimo para encargar un menú es de ocho personas.

Los menús no se pueden modificar, cualquier cambio se cotizará en una nueva propuesta.

Los precios de los menús son por persona

Los menús son a mesa completa, solamente se puede encargar un tipo de menú para todos los comensales.

Menú n° 1

“Todo para compartir “

Ensalada mixta. Surtido de croquetas caseras.

Tabla Pandafilando (Entrecot de vaca, secreto de cerdo, costillas, morcilla a la plancha, alitas de pollo, champiñones a la plancha y patatas fritas).

Variado de postres.

Una botella de agua para cada 2 personas, una jarra de 0,75L de vino de la casa para cada 2 personas o un cañón de cerveza o refresco por persona.

Café y pan incluidos

Precio por persona: 33,00 €

Menú nº 2

“Todo para compartir “

Surtido de ibéricos y queso de Mucientes.

Ensalada mixta. Surtido de croquetas caseras.

Tabla Amadís de Gaula (Gambones a la plancha, variado de ahumados, sepia, lacón con pimientos, chuletillas de lechal, cecina y croquetas caseras).

Tarta de la abuela casera.

Una botella de agua para cada 2 personas, una jarra de 0,75L de vino de la casa para cada 2 personas o un cañón de cerveza o refresco por persona.

Café y pan incluidos

Precio por persona: 39,00 €

Menú nº 3

“ Menú arroz con bogavante “

Surtido de croquetas caseras. Surtido de ibéricos y queso de Mucientes.

Arroz con Bogavante.

Tarta de queso casera.

Una botella de agua para cada 2 personas.

Una botella de verdejo, rosado o tinto de Toro Lagrima para cada dos personas.

Café y pan incluidos

Precio por persona: 35,00 €

Menú nº 4

“Menú bodega. Todo para compartir “

Torreznos. Morcilla a la plancha. Callos.

Surtido de ibéricos y queso de Mucientes. Chistorra. Tortilla de patata.

Pollo al ajillo. Oreja a la plancha aliñada con ajo arriero.

Variado de postres.

Una botella de agua para cada 2 personas,
una jarra de 0,75L de vino de la casa para cada 2 personas

Café y pan incluidos.

Precio por persona: 30,00

Menú nº 5

"Menú lechazo asado."

Surtido de ibéricos y queso de Mucientes para compartir.

Torreznos sorianos y croquetas caseras para compartir.

Morcilla de Cigales para compartir

Ensalada de lechuga y cebolla.

Lechazo asado a centro de mesa.

Tarta de hojaldre, crema y nata.

Una botella de agua para cada 2 personas.

Una botella de tinto de Toro Lagrima o rosado D:O: Cigales para cada 2 personas.

Café y pan incluidos.

Precio por persona: 52,00 € *

- ** El precio de este menú puede variar según el precio en mercado del lechazo, consultar al hacer la reserva.*

Menú nº 6

"Menú infantil."

Un plato combinado a elegir entre:

Plato nº1: Croquetas caseras de jamón, fingers de pollo, lomo a la plancha y patatas fritas.

Plato nº2: Croquetas caseras de jamón, rabas, lomo a la plancha y patatas fritas.

Postre (Tarta o helado)

Primera bebida incluida (agua o refresco). Pan incluido.

Precio por persona: 15,00 €

Reservas:

983 587708

654 476 047

www.restaurantelaslanchas.es