



Restaurante Las Lanchas

Menús de grupo 2026

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 nº 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).

Postre: Tarta de hojaldre de Mucientes.

Bebida: una jarra de 0,75L de vino de la casa (tinto o rosado) para cada 2 personas o un cañón de cerveza o un refresco por persona.

Café, agua y pan incluidos

Precio por persona: 35,00 €

Menú nº 2

"Todo para compartir "

Surtido de ibéricos y queso de Mucientes.

Ensalada mixta. Morcilla con miel.

Tabla Amadís de Gaula (Gambones a la plancha, rabas con ali oli, sepia, lacón con pimientos, chuletillas, cecina y croquetas caseras).

Postre: Tarta de la abuela casera.

Bebida: una jarra de 0,75L de vino de la casa (tinto o rosado) para cada 2 personas o un cañón de cerveza o un refresco por persona.

Café, agua y pan incluidos

Precio por persona: 41,00 €

Menú nº 3

"Menú arroz con bogavante "

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

Arroz con Bogavante.

Postre: Tarta de queso casera.

Bebida: Una botella de verdejo, rosado D.O. Cigales, tinto de Toro roble o tinto Ribera crianza a elegir para cada dos personas.

Café, agua y pan incluidos

Precio por persona: 37,00 €

Menú nº 4

De picoteo para compartir:

Surtido de croquetas caseras. Lacón con pimientos.

Surtido de ibéricos y queso de Mucientes.

Un segundo plato a elegir:

Carrillera estofada al vermut de barril.

Secreto con salsa de miel y mostaza y salteado de champiñones.

Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos pochados.

Bacalao con tomate casero y pimientos confitados.

Postre: Tarta de hojaldre de Mucientes.

Bebida: Una botella de verdejo, rosado D.O. Cigales, tinto de Toro roble o tinto Ribera crianza a elegir para cada dos personas.

Café, agua y pan incluidos

Precio por persona: 38,00 €

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.

Postre: Tarta de hojaldre de Mucientes.

Bebida: Una botella de verdejo, rosado D.O. Cigales, tinto de Toro roble o tinto Ribera crianza a elegir para cada dos personas.

Café, agua y pan incluidos

Precio por persona: 58,00 € *

** El precio de este menú puede variar según el precio en mercado del lechazo.*

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: 16,00 €

Reservas:

983 587708 654 476 047

Menús disponibles para descarga en:

www.restaurantelaslanchas.es