Las Lanchas

Restaurante • Bodega • Brasería

Menús para grupos y comuniones

Menú n.º 1

Precio por persona **45,00 €**

"Todo para compartir"

Entrantes para compartir a centro de mesa:

Jamón ibérico cebo 50% campo,
chorizo de bellota y queso curado de Mucientes.
Ensalada mixta.
Morcilla de Cigales 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 hojaldre con nata y crema
con helado de caramelo.

Agua.
Una botella de tinto D.O. Ribera de Duero o Cigales
o una botella de rosado Cigales
para cada 2 personas.
Café de puchero.
Pan de Mucientes.

Restaurante Las Lanchas

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.º 2

Precio por persona **39,00 €**

"Menú con primeros y segundos platos"

Entrantes para compartir a centro de mesa:

Jamón ibérico cebo 50% campo,
chorizo de bellota y queso curado de Mucientes.
Croquetas caseras y torrezno Soriano.

Primeros platos:

Arroz con marisco y bogavante.
Ensaladilla casera con langostinos, bonito y cangrejo.
Ensalada de ahumados con queso de cabra y cebolla crujiente.
Revuelto de boletus con lascas de ibérico.

Segundos platos:

Chuletillas con guarnición (ensalada y patatas fritas).
Carrilleras estofadas al vino tinto.
Entrecot (Puerta Grande) a la parrilla con patatas y pimientos caseros.
Bacalao con tomate y pimiento confitado.

Postre:

Tarta de hojaldre con nata y crema
con helado de caramelo.

Una botella de tinto D.O. Ribera de Duero o Cigales
o una botella de rosado Cigales
para cada 2 personas.
Café de puchero.
Pan de Mucientes.

Las Lanchas

Restaurante • Bodega • Brasería

Menús para grupos y comuniones

Menú n.º 3

"Menú lechazo asado"

Precio por persona **60,00 €**

Entrantes para compartir a centro de mesa:
Surtido de ibéricos: jamón 50% cebo de campo de los Pedroches, queso de Mucientes **y cecina de León.**
Torreznos sorianos y croquetas caseras para compartir.
Morcilla de Cigales para compartir.
Ensalada de lechuga y cebolla.

Lechazo asado a centro de mesa.

Opción A: Cabrito asado 65 €
Opción B: Cochinillo asado 65 €

Siempre a mesa completa

Postre:
Tarta de hojaldre con nata y crema con helado de caramelo.

Agua.
Una botella de tinto D.O. Ribera de Duero o Cigales o rosado Cigales para cada 2 personas.
Café de puchero.
Pan de Mucientes.

Restaurante Las Lanchas

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 infantil

Precio por persona **17,00 €**

Un plato combinado a elegir entre:

Plato n.º 1:
Croquetas caseras de jamón, fingers de pollo, lomo a la plancha y patatas fritas.

Plato n.º 2:
Croquetas caseras de jamón, rabas, lomo a la plancha y patatas fritas.

Postre:
Tarta o helado.

Agua y primer refresco incluido.

Pan incluido.

