

Diseña tu Menú

“Confecciona tú propio menú a la carta”

Entrantes

**Los entrantes a compartir (1 plato para cada 4 personas) serán iguales para todos los comensales.*

	Precio por persona
<input type="checkbox"/> Ensalada de foie, queso de cabra y confitura de tomate	3,35€
<input type="checkbox"/> Ensalada templada de lombarda, repollo, cebolla caramelizada, manzana, migas de salmón en aceite de sésamo y frutos secos	3,70€
<input type="checkbox"/> Ensalada de bogavante con tartar de salmón, aguacate y tomate	4,15€
<input type="checkbox"/> Ensalada de naranja con habitas, frutos rojos y foie	3,40€
<input type="checkbox"/> Ensalda Deolvido: base de salmorejo, aguacate, bolitas de melón, langostinos y lluvia de jamón ibérico	3,30€
<input type="checkbox"/> Timbal de verduras con queso de cabra y vinagreta de mostaza y miel	3,05€
<input type="checkbox"/> Escalivada de verduras en coca de aceituna negra pesto rojo y lluvia de ibérico	3,50€
<input type="checkbox"/> Revuelto de morcilla, pasas y piñones	3,35€
<input type="checkbox"/> Revuelto de la abuela moderna (foie o jamón)	3,35€
<input type="checkbox"/> Revuelto de bacalao con suquet de marisco	3,60€
<input type="checkbox"/> Salteado de setas con panceta ibérica huevos de corral	3,80€
<input type="checkbox"/> Croquetas caseras de jamón ibérico o boletus	2,95€
<input type="checkbox"/> Jamón Ibérico	6,15€
<input type="checkbox"/> Surtidos de ibéricos	5,55€
<input type="checkbox"/> Queso curado de oveja	4,45€
<input type="checkbox"/> Micuit de pato con teja de queso y frutos rojos	6,95€
<input type="checkbox"/> Atún ibérico de bellota	4,20€
<input type="checkbox"/> Vieiras con pimientos caramelizados y costra de ali-oli	4,75€

<input type="checkbox"/>	Gambón suave picantón (3 uds/pax)	6,15€
<input type="checkbox"/>	Langostinos dos salsas (4 uds/pax)	6,15€
<input type="checkbox"/>	Risotto de boletus y trufa	4,35€
<input type="checkbox"/>	Risotto de carrillera al vino tinto con teja de parmesano	4,85€
<input type="checkbox"/>	Tabla de sushi	6,15€

Entrantes Individuales

<input type="checkbox"/>	Ensalada Deolvido: base de salmorejo con aguacate, bolitas de melón, langostinos y virutas de jamón ibérico	7,55€
<input type="checkbox"/>	Dry gazpacho de remolacha y frutos secos	5,55€
<input type="checkbox"/>	Ajoverde con su sal, uvas y sardina	7,95€
<input type="checkbox"/>	Minihuerto	4,65€

Cortantes

	Sorbetes	4,50€
<input type="checkbox"/>	- Mojito	
<input type="checkbox"/>	- Limón al lambrusco	
<input type="checkbox"/>	- Frambuesa al cava	

Segundos

**Elige una carne y un pescado como opción para que escoja cada comensal el día del evento.*

Carnes

<input type="checkbox"/>	Entrecote de ternera al gusto	18,05€
<input type="checkbox"/>	Filé mignon de ibérico al Pedro Ximénez	16,55€
<input type="checkbox"/>	Solomillo de ternera	21,65€
<input type="checkbox"/>	Solomillo de ternera rossini	24,65€
<input type="checkbox"/>	Coulant de rabo de toro con compota de manzana	17,45€
<input type="checkbox"/>	Paletilla de cordero en su jugo	21,55€
<input type="checkbox"/>	Magret de pato con compota de manzana	18,95€

Pescados

- | | | |
|--------------------------|--|--------|
| <input type="checkbox"/> | Bacalao al horno en crema ligera de patatas y pimiento verde con chips de remolacha | 16,45€ |
| <input type="checkbox"/> | Lomo de lubina en ajada de cítricos, espárragos trigueros y tomates cherrys confitados | 19,80€ |
| <input type="checkbox"/> | Salmón salvaje a la sal con anacardos y vinagreta anisada de limón y habas | 15,65€ |
| <input type="checkbox"/> | Merluza en salsa verde o a la gallega | 16,65€ |
| <input type="checkbox"/> | Rodaballo confitado en tocino ibérico con ajos | 17,25€ |
| <input type="checkbox"/> | Dorada al papillote con espinacas y verduritas | 15,75€ |

Arroces

- | | | |
|--------------------------|-------------------------|--------|
| <input type="checkbox"/> | Arroz con bogavante | 19,35€ |
| <input type="checkbox"/> | Arroz con rape y gambón | 16,95€ |
| <input type="checkbox"/> | Arroz con pulpo y setas | 17,25€ |

Vegetarianos

- | | | |
|--------------------------|--|--------|
| <input type="checkbox"/> | Humus de habas a la menta | 14,65€ |
| <input type="checkbox"/> | Timbal de tofu al plato con carpaccio de manzana | 15,55€ |
| <input type="checkbox"/> | Huerto de Juan, crema de calabacín con verduritas confitada | 16,15€ |
| <input type="checkbox"/> | Pad Thai vegetal | 13,75€ |
| <input type="checkbox"/> | Escalivada de verduras en coca de aceituna negra pesto rojo con chips de boniato | 12,95€ |

Bebidas y Postres

- | | | |
|--------------------------|--|-------------|
| <input type="checkbox"/> | Barra libre de bebidas (agua, cerveza, refrescos y vinos DO) | 10,00€ |
| <input type="checkbox"/> | Postres caseros | 5,50€ |
| <input type="checkbox"/> | Tarta de celebración (a partir de 12 pax) | (consultar) |
| <input type="checkbox"/> | Cafés y licores digestivos | 4,00€ |
| <input type="checkbox"/> | Cafés y cava | 4,00€ |



Diseña
tu Menú

Menú Infantil

Menú 1 (Plato único)

Precio por persona

Espaguetis a la boloñesa con escalope de ternera 18,00€

Menú 2 (Plato único)

Chuletillas de lechal con patatas fritas 21,00€

Menú 3

Entrantes

Surtido de ibéricos 27,00€

Croquetas caseras

Segundo

Solomillo de ternera con patatas

**Todos los menús incluyen barra libre de bebida durante la comida. Postre no incluido*

*La reserva se hará efectiva con el 30% del total

*El número de comensales será confirmado 72 horas antes de la fecha de la reserva.

*En caso de que el día del evento asistan un número mayor de comensales que lo acordados, se realizará el cargo correspondiente. En el caso de que se presentaran menor número de asistentes de lo acordado, se abonará igualmente el total de los comensales contratados.

La empresa se reserva el derecho de la modificación o anulación de los platos y precios ofertados.



www.lasuitedellago.com
Info y reservas 910 00 25 82 lasuitedellago@hotmail.com
Avda, Pablo Picasso s/n Parque Juan Carlos I de Pinto
28320, Pinto, Madrid