

MENÚ GRUPOS

Menú 1

OLLA PODRIDA
con alubia roja de ibeas,
tocino, pata, oreja, costilla,
relleno, morcilla y chorizo

TARTA DE HOJALDRE CASERA
con hilos de chocolate

CAFÉ
tinto de la Ribera del Duero o Rioja
crianza y agua mineral



Menú 2

VERDURAS ASADAS
CON BOLETUS EDULIS

ARROZ CALDOSO DE RAPE Y
LANGOSTINOS

PLATO PRINCIPAL (UNO A ELEGIR)

VENTRESCA DE
BACALAO AL HORNO
con crema de pimientos
y espagueti de calabacín

MEDALLONES DE
SOLOMILLO IBÉRICO
sobre salsa yakitori
cebolleta balsámica y patata
troquelada

TARTA DE HOJALDRE CASERA
con hilos de chocolate

CAFÉ
tinto de la Ribera del Duero o Rioja
crianza y agua mineral

Menú 1

ENSALADA DE CODORNIZ EN
ESCABECHE

REVUELTO DE SIDRERÍA CON
HUEVOS CAMPEROS

PLATO PRINCIPAL (UNO A ELEGIR)

CARAMELO DE DORADA RELLENO
de verduras sobre crema marisquera

CARRILLERA IBÉRICA ESTOFADA
con patatas baby

TARTA DE HOJALDRE CASERA
con hilos de chocolate

CAFÉ
tinto de la Ribera del Duero o Rioja
crianza y agua mineral

Menú 4

ENSALADA DE GAMBAS
bacalao confitado y melocotón en
almíbar con vinagreta de tomate

CANEÓN DE POLLO DE CORRAL
GRATINADO

TRONCO DE LUBINA ASADO
con verduras y salsa de algas wakame

TATAKI DE CARNE ROJA
salsa de cerveza negra, cebolleta
francesa y patata puente

TARTA DE QUESO CASERA
con mermelada de arándanos

CAFÉ
tinto de la Ribera del Duero o Rioja
crianza y agua mineral

Menú 5

ENSALADA DE PIMIENTOS ROJOS
y anchoas de Santoña
Morcila de Burgos frita

ALUBIA ROJA DE IBEAS
con crujiente de la olla

LECHAZO ASADO CON ENSALADA

TARTA DE HOJALDRE CASERA
con hilos de chocolate

CAFÉ
tinto de la Ribera del Duero o Rioja
crianza y agua mineral



Menú 7

ENSALADA DE GAMBAS
y rape alangostado con vinagreta
de manzana y tomate

CHIPIRONES SALTEADOS
con aceite de vainilla y ajo blanco

DELICIA DE RODABALLO
a la plancha con tomate
y patata regado con
aceite de guindilla y ajo

MEDALLÓN DE SOLOMILLO
sobre salsa de frambuesa y
parmentier de patata y trufa

TARTA DE HOJALDRE CASERA
con hilos de chocolate

CAFÉ
tinto de la Ribera del Duero o Rioja
crianza y agua mineral

Menú 6

CECINA DE LEÓN CON MICUIT
de pato y panes crujientes

ALCACHOFAS CONFITADAS
con colas de cigala
sobre salsa marisquera

RAPE ASADO
juliana de verduras aldentes
y salsa de azafrán

LOMO DE CORDERO TOSTADO
sobre salsa de cerveza negra
y parmentier de patata
y manzana iofilizada

TARTA TIZONA
con helado

CAFÉ
tinto de la Ribera del Duero o Rioja
crianza y agua mineral

Menú 8

MILHOJAS DE MICUIT DE PATO
y membrillode manzana
con panes de pasas

PULPO MARINADO
con limón y aceite de oliva

LAZOS DE LENGUADO
y langostino sobre salsa de caza

SOLOMILLO DE VACA RETENTA
sobre salsa teriyaki, yuka frita y
boletus

TARTA DE CHOCOLATE
crema fina de plátano
y quenelle helado

CAFÉ
tinto de la Ribera del Duero o Rioja
crianza y agua mineral
y agua mineral

SOBRE LOS MENÚS

El número mínimo de comensales para poder elegir un menú es de 8 personas.

Todo el grupo deberá elegir el mismo menú, salvo intolerancias.

Se deberá notificar la elección del menú al menos 5 días antes de la fecha del evento.

Cualquier cambio en los menús debe consultarse y notificarse a la elección del menú.

Corresponde una botella de vino para tres personas, no se incluyen refrescos o cerveza.

Disponemos de platos aptos para celiacos y/o veganos. Adaptamos los menús a cualquier tipo de alergia o intolerancia (comentar al realizar la reserva).

INFANTILES

Infantil 1

PASTA O ARROZ
con tomate

PECHUGA DE POLLO
empanada con patatas fritas

HELADO

REFRESCO 330ML
O AGUA MINERAL

Infantil 2

ALUBIA ROJA DE IBEAS
O PASTA ESPECIAL

PLATO PRINCIPAL (UNO A
ELEGIR)

MERLUZA A LA ROMANA
o

SOLOMILLO DE VACA
con patatas fritas

HELADO

REFRESCO 330ML
O AGUA MINERAL

Crta. logroño, 31
09198 Ibeas de Juarros
Teléfono 947 421 073
info@restaurantelosclaveles.es
restaurantelosclaveles.es

SOBRE LOS MENÚS INFANTILES

Los menús infantiles son para niños de hasta 14 años.

Posibilidad de hacer medios menús para niños de hasta 6 años, no pudiendo compartir entre dos o más niños

Adaptamos los menús a cualquier tipo de alergia o intolerancia alimenticia

Cualquier cambio en los menús debe consultarse y notificarse al hacer la elección del mismo