

# Los Clavos

## MENÚ GRUPOS 2025

### Menú 1

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

CORTANTE DE SORBETE

TARTA DE HOJALDRE CASERA  
con hilos de chocolate

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

*36 euros*

### Menú 2

ENSALADA DE VENTRESCA  
con pimientos rojos y  
anchoas de Santoña en salazón

RISOTTO DE CHIPIRONES  
Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

PLATO PRINCIPAL ( UNO A ELEGIR)

LOMO DE CORVINA AL HORNO  
brunoise de marisco  
con fondo de crema de algas

--

CARRILLERA DE TERNERA GUISADA  
con cama de patata panadera

CORTANTE DE SORBETE

TARTA DE HOJALDRE CASERA  
con hilos de chocolate

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

*36 euros*

### Menú 3

ENSALADA DE BACALAO CONFITADO,  
langostino tigre, pimientos rojos  
y crema de ajo frito

ALCACHOFA CONFITADA, COLA DE CIGALA  
y crema de cerveza negra

LOMO DE RAPE  
con verduras y crema marisquera

TIMBAL DE OSOBUCO GUISADO  
con boletus edulis

TARTA DE HOJALDRE CASERA  
con hilos de chocolate

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

*45 euros*

### Menú 4

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO  
con gambas, quenelle de queso cremoso  
y vinagreta de aguacate

CANELÓN DE POLLO DE CORRAL  
gratinado

TRONCO DE LUBINA SALVAJE ASADO  
con verduras y salsa de algas wakame

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

TARTA DE HOJALDRE CASERA  
con hilos de chocolate

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

*48 euros*



# *Los Clavos*

## Menú 5

ENSALADA DE BROTES VERDES  
con dados de tomate, colas de cangrejo  
y micuit de pato

ALCACHOFA CONFITADA  
rellena de delicia de mar gratinada

TRONCO DE MERLUZA  
al horno con salsa de cava, navaja y triguero

CAPRICHIO DE LECHAZO  
tostado en salsa de cerveza negra

TARTA DE HOJALDRE CASERA  
con hilos de chocolate

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

*52 euros*



## Menú 6

ENSALADA DE BROTES  
con pimientos rojos y anchoas de Santoña

MORCILLA DE BURGOS  
frita

SOPA CASTELLANA

CORDERO LECHAL I.G.P. ASADO  
con ensalada

TARTA DE HOJALDRE CASERA  
con hilos de chocolate

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

*52 euros*

## Menú 7

JAMÓN IBÉRICO

BACALAO AHUMADO  
con ralladura de tomate raf  
y aceite de oliva virgen extra

ALUBIA ROJA DE IBEAS  
con crujiente de la olla

CORDERO LECHAL I.G.P. ASADO  
con ensalada

TARTA DE HOJALDRE CASERA  
con hilos de chocolate

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

*58 euros*

## Menú 8

ENSALADA DE ZAMBURIÑAS Y LANGOSTINO  
con vinagreta de manzana y tomate

PULPO CON PARMENTIER  
de boniato y crujiente de torrezno

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

SOLOMILLO DE VACA  
sobre salsa de frambuesa y patata puente

TARTA DE HOJALDRE CASERA  
con hilos de chocolate

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

*58 euros*

IVA incluido

### 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).

*Los Claveles*

## INFANTILES

### Infantil 1

PASTA O ARROZ  
con tomate

PECHUGA DE POLLO  
empanada con patatas fritas

HELADO

REFRESCO 330ML  
O AGUA MINERAL

*16 euros*

### 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

*22 euros*

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

IVA incluido

#### 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