

Menú grupos (2025/2026)

Entrantes

Pate de Perdiz con Membrillo al Vino tinto

Endivias con queso de cabra, naranja y almendras

Ensaladilla de Gambas y piparras encurtidas

Berenjenas fritas con miel de caña

Tosta de salmón ahumado gratinada con salsa holandesa

Croquetas cremosas de Jamón

Plato individual

Huevo frito con Chipirones, ali olí y caviar de arenque

Plato principal

Solomillo ibérico al oporto con cremoso de patata y hongos confitados

Carrillera ibérica estofada con vino Oloroso y bastones de zanahoria

Lomo de Lubina con salteado de espinacas y refrito de jamón

Bacalao con ajo asado de patata y ensalada verde

Postre...

Coulant de chocolate y avellanas con helado de nata

Precio por persona IVA incluido 45 €

Menú grupos (2025/2026)

Entrantes

Pate de Perdiz con Membrillo al Vino tinto

Endivias con queso de cabra, naranja y almendras

Ensaladilla de Gambas y piparras encurtidas

Berenjenas fritas con miel de caña

Tosta de salmón ahumado gratinada con salsa holandesa

Croquetas cremosas de Jamón

Plato individual

Canelón de cola de Toro con bechamel de Hongos y Trufa

O

Arroz meloso de Chipirones con Gambas

Plato principal

Solomillo ibérico al oporto con cremoso de patata y hongos confitados

Carrillera ibérica estofada con vino Oloroso y bastones de zanahoria

Lomo de Lubina con salteado de espinacas y refrito de jamón

Bacalao con ajo asado de patata y ensalada verde

Postre...

Coulant de chocolate y avellanas con helado de nata

Precio por persona IVA incluido 50 €

Menú grupos (2025/2026)

A la hora de notificar la reserva es importante comunicar alergias o intolerancias.
La elección del segundo plato de cada comensal.

Otras opciones para el menú

Añadir platos adicionales para la todos los comensales

Precio por persona

| | |
|---|------------------|
| Plato de Paleta ibérica, Caña de lomo ibérica y Queso de cabra curado | +5€ |
| Lomo de orza con tomate rosado | +4€ |
| Tartar de ternera con encurtidos, yema y parmesano | +5€ |
| Atún marinado con cítricos queso y piñones | +3€ |
| Tataký de atún sobre tomate rosado aliñado | +5€ |
| Gambas cocida. | Consultar precio |

Plato principal

Solomillo de ternera con salsa de queso y trufa + 10€
Lomo de vaca con patatas fritas +15€
Paletilla de cabrito asada al tomillo con patatas confitadas +18€
Pescados consultar opciones

Bebidas

El menú incluye Vino Blanco Rueda, Ribera roble, Rioja Crianza, Cerveza, Refrescos, Café, Sidra y Cava.
Otras bebidas consultar disponibilidad y precios

Anotaciones

- * Los menús podrán ser modificados debido a disponibilidad de productos*
- * Los menús no incluyen combinados o licores (para incluirlo consultar)*
- * Para evitar molestias deben tener en cuenta nuestros horarios máximos de cierre.
Almuerzo 18:00 h y cena 01:00 h.*
- * Los cambios en los menús deberán ser consultados previamente*
- * La bebida incluida comienza desde la llegada del 100% de los comensales y finaliza con el servicio del postre

Cancelación de la reserva importante

En caso de no poder asistir solicitamos nos comuniquen con al menos doce horas de antelación, de no ser así se aplicara un cargo de 20€ por cada comensal no presente en la cuenta final del evento.

C/Emilio Sánchez Plaza 2 Bajo (Úbeda)
www.restauranteelzaguan.es
Telf.953790244