



CAFÉ DEL NORTE

CAFETERÍA | RESTAURANTE | COPAS

MENÚS GRUPOS

Estimados clientes:

Adjuntamos a continuación información adicional y política de nuestro servicio.

Se contemplan diferentes alternativas en Menús especiales o intolerancias alimentarias.

Los menús NO son divisibles, mínimo uno por comensal.

El menú elegido deberá ser confirmado con una antelación de 72 horas antes de la fecha de reserva, así como la elección del segundo plato.

El número final de comensales se debe confirmar 48h antes de la fecha del evento.

Si el número de comensales, dentro de las 48h fuera menor del total indicado, se cobrará un 50% del cubierto por cada asistentes que falte.

A la confirmación de la reserva, se deberá entregar una fianza del 20% sobre el valor de los servicios contratados. Este depósito se descontará de la factura final.

Cualquier consulta o aclaración no duden en ponerse en contacto conmigo.

Un cordial saludo






CAFÉ DEL NORTE


CAFETERÍA | RESTAURANTE | COPAS

MENÚ GRUPOS 1


Entrantes (a compartir)


Dúo de Croquetas (jamón ibérico/ bacalao al pil-pil).   

Carpaccio de buey bravo con lascas de queso viejo Entrepinares y AOVE Valdecuevas. 


Patatas a la importancia con huevo campero escalfado.   

Principales (a elegir uno, individual)

Lingote de lechazo "Tierra de sabor" asado a baja temperatura en salsa de sus jugos con patata panadera 

Lomo de bacalao con pisto de verduras 

Postre

Tarta de manzana con helado de vainilla   




Bebidas: Tinto Roble D.O. Ribera del Duero, Blanco D.O. Rueda (vinos: 1 botella para cada 3 personas) Agua Mineral, Café de puchero


Precio por persona y servicio 35,00 (IVA incluido)





MENÚ GRUPOS 2

Entrantes (a compartir)



Dúo de Croquetas (jamón ibérico/ bacalao al pil-pil).   


Carpaccio de buey bravo con lascas de queso viejo Entrepinares y AOVE Valdecuevas. 

Parrillada de verduras según temporada con AOVE "Valdecuevas"



Mejillón de roca Gallego abierto al vino de Jerez.  

Principales (a elegir uno, individual)

Carrillera Ibérica "Tierra de Sabor" al vino Tinto D.O. Ribera del Duero  

Suprema de salmón a la plancha con reducción de sirope de cítricos 

Postre

Torrija con helado de yogurt  




Bebidas: Tinto Roble D.O. Ribera del Duero, Blanco D.O. Rueda (vinos: 1 botella para cada 3 personas) Agua Mineral, Café de puchero




Precio por persona y servicio 45,00 (IVA incluido)








MENÚ GRUPOS 3

Entrantes (a compartir)


Dúo de Croquetas (jamón ibérico/ bacalao al pil-pil).   


Carpaccio de boletus de Soria acompañado de gamba blanca a la plancha y piñones sobre reducción de vino Tinto   

Flor de alcachofa confitada en AOVE a la plancha sobre parmentier de mejillones en escabeche y crujiente de chicharrones  


Sashimi de salmón ahumado y marinado en ponzu acompañado de ajo blanco y polvo de aceituna negra   

Principales (a elegir uno, individual)

Costilla de ternera asada a baja temperatura en salsa de sus propios jugos. 

Lomo de bacalao con pisto de verduras. 

Postre

Tarta de manzana con helado de vainilla   

Bebidas: Tinto Roble D.O. Ribera del Duero, Blanco D.O. Rueda
(vinos: 1 botella para cada 3 personas) Agua Mineral, Café de puchero

Precio por persona y servicio 55,00 (IVA incluido)









CAFÉ DEL NORTE

CAFETERÍA | RESTAURANTE | COPAS




MENÚ GRUPOS 4

Entrantes (a compartir)



Canutillo de cecina de cebón y foie con crema de membrillo  


Ensalada templada de pularda escabechada, puré de mango, mahonesa de encurtidos y helado artesano de queso de cabra    


Carpaccio de gamba blanca

Chipirones a la plancha con ajo peréjil, aceite y ali oli   




Principales (a elegir uno, individual)

Jarrete de lechazo "Tierra de Sabor" con su jugo de asado y patata asada  

Cochinillo asado con patata panadera 

Atún rojo salvaje del Mediterráneo "vuelta y vuelta" a la parrilla 

Postre

Tarta cremosa casera de queso al horno   

Bebidas: Tinto Roble D.O. Ribera del Duero, Blanco D.O. Rueda
(vinos: 1 botella para cada 3 personas) Agua Mineral, Café de puchero

Precio por persona y servicio 65,00 (IVA incluido)

