



Menú para grupos

Os presentamos un menú tipo
y muchas opciones para cambiar el menú
a gusto de cada comensal

En las siguientes páginas podrás ver el
menú tipo, opciones para cambiar el
menú y observaciones a tener en cuenta

RESERVAS

T. 941 21 79 12
info@delicatto.com
www.delicatto.com





Menú para grupos

Menú tipo

ENTRANTES INDIVIDUALES

ENSALADA DE VENTRESCA ESCABECHADA EN CASA
RAVIOLI DE HONGOS BOLETUS CON SALSA TRUFADA
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE CARNE
GAMBAS SIMPLEMENTE A LA SAL

ELEGIR UNA OPCIÓN

TARTAR DE SEPIA, AJO BLANCO Y AJETES
BACALAO A LA RIOJANA
ENTRECOT A LA PLANCHA CON PATATAS Y PIMIENTOS
JARRETE DE CORDERO BRASEADO, PARMENTIER DE PATATA
Y ALCACHOFA

POSTRE

CREMOSO DE CAFÉ CON ESPUMA DE BAILEYS

INCLUYE VINO TINTO D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO
AGUA, PAN Y CAFÉ
CHUPITO DE LICOR

PRECIO: 38 €
10% I.V.A INCLUIDO

RESERVAS

T. 941 21 79 12
info@delicatto.com
www.delicatto.com



Menú para grupos

Opciones para cambiar en el menú tipo

LA ENSALADA SE PUEDE CAMBIAR POR:

ENSALADA DE QUESO DE CABRA, FRUTA Y FRUTOS SECOS
ENSALADA DE JAMÓN Y QUESO IDIAZABAL CON VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS
ENSALADA DE BACALAO CONFITADO CON ALIÑO RIOJANO
PANACHÉ DE ENSALADA
POKE DE SALMÓN Y SALSA THAI
TOMATA, AL AJILLO Y VENTRESCA ESCABECHADA EN CASA
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL Y TUMACA (+4€ POR PERSONA)
LACON CON PIMIENTOS ASADOS

LOS PIMIENTOS RELLENOS O RAVIOLI DE HONGOS SE PUEDEN CAMBIAR POR:

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO
MIGAS, HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y PIMIENTOS VERDES FRITOS
POCHAS CON VERDURITAS
ALCACHOFAS FRITAS CON JAMÓN Y FRITADA
ALCACHOFAS FRITAS CON VIRUTAS DE FOIE Y FRITADA
SETAS GUIADAS CON JAMÓN Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA
RISOTTO MARINO
RISOTTO DE HONGOS BOLETUS Y TRUFA

LAS GAMBAS SE PUEDEN CAMBIAR POR:

PULPO AL AJILLO
PULPO EN TEMPURA CON MAHONESA DE WASABI
TOSTA DE FOIE CON ALCACHOFAS Y MEMBRILLO

T. 941 21 79 12
info@delicatto.com
www.delicatto.com



Menú para grupos

Opciones para cambiar en el menú tipo

LOS SEGUNDOS PLATOS SE PUEDEN CAMBIAR POR:

LOMO DE RODABALLO Y ESCABECHE DE HORTALIZAS (+5€ POR PERSONA)

MERLUZA AL ESTILO TRADICIONAL, AJO, ACEITE DE OLIVA,
VINAGRE DE MANZANA Y PATATA PANADERA (+3€ POR PERSONA)

SOLOMILLO DE VACUNO A LA PLANCHA
CON SALSA PEDRO XIMÉNEZ (+3€ POR PERSONA)

PALETILLA DE CABRITO ASADA A LA MANERA TRADICIONAL
CON ESCAROLA Y FRUTOS ROJOS (+5€ POR UNIDAD)

JARRETE DE CORDERO BRASEADO, PARMENTIER DE PATATA Y ALCACHOFA

CONFIT DE PATO CON MELOCOTÓN ASADO Y REDUCCIÓN DE GARNACHA

TIRA DE COSTILLA DE CERDO IBÉRICO Y BOURBON

CODILLO DE CERDO ASADO CON PARMENTIER DE PERA

EL POSTRE SE PODRÁ CAMBIAR POR:

SORBETE VARIADO

COULANT DE CHOCOLATE CALIENTE CON CREMA INGLESA DE NARANJA

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

MILHOJAS DE YEMA TOSTADA Y MERENGUE

TORRIJA BRIOCHE CARAMELIZADA CON HELADO

SOPA DE FRUTOS ROJOS CON HELADO DE YOGURT

T. 941 21 79 12
info@delicatto.com
www.delicatto.com



Menú para grupos

Observaciones a tener en cuenta

Se pueden hacer todos los cambios que estimen oportunos

Todos los precios llevan incluido el IVA

Todos los platos se servirán individualmente

Se tendrá que elegir siempre dos opciones de carne y dos de pescado para que elijan sus invitados

Si eligen carnes o pescados con suplemento, se cobrará este por las unidades que pidan, es decir si piden un solomillo y tres entrecot, solamente se cobrará el suplemento de un solomillo

En grupos superiores a 20 personas deberán entregarnos los segundos elegidos 5 días antes del evento

Si desean cualquier otro tipo de menú, no duden en consultarnos



T. 941 21 79 12
info@delicatto.com
www.delicatto.com