

MENÚS GRUPOS Y EMPRESAS



Menús grupos y empresas

*A continuación os ofrecemos una variedad de menús
diseñados especialmente para grupos y empresas.*

*Disponemos de varias opciones que se adaptarán
a vuestras necesidades para cualquier tipo de celebración.*

2026

T. 941 21 79 12

info@delicatto.com
www.delicatto.com

MENÚS

GRUPOS Y EMPRESAS 2026



menú 1

Grupos mayores de 20 personas tendrán que elegir y comunicar los segundos platos con antelación a la celebración

CENTROS DE MESA (1 plato cada 3 personas)

Ensalada de salmón marinado al eneldo,
lascas de parmesano y mojo rojo

Saam de panceta Ibérica, guacamole,
cebolla encurtida y salsa de yogurt

Gambas simplemente a la sal (4 unidades)

INDIVIDUAL

Vieira rellena de marisco al graten

ELEGIR UNA OPCIÓN

Bacalao plancha y confitado con pimientos del piquillo al horno

Dorada a la Bilbaína

Confit de pato, salsa de frutos rojos y boniato

Tournedó de cordero, cogollo a la plancha y patata panadera

POSTRE

Milhojas de nata y chocolate caliente

Sorbete cítrico

VINOS

Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja

Vino Blanco D.O.C. Rioja

Pan, agua, café y licores

52 €

I.V.A INCLUIDO



menú 2

Grupos mayores de 20 personas tendrán que elegir y comunicar los segundos platos con antelación a la celebración

CENTROS DE MESA

(1 plato cada 3 personas)

Jamón Ibérico Cebo de Campo

Ensalada de ventresca escabechada en casa y pimiento del piquillo

Gambas simplemente a la sal (4 unidades)

INDIVIDUAL

Canelón de rabo de toro en pasta brick con salsa Pedro Ximénez

ELEGIR UNA OPCIÓN

Bacalao al pil pil atemperado y cebolla confitada

Merluza del Cantábrico, chipirones, tinta de calamar y mahonesa de ajo

Taco de cochinillo, salsa de uvas y calabaza asada

Solomillo de vacuno a la plancha, salsa de pimienta y patatas bravas

POSTRE

Tarta de chocolate con helado de nata

Sorbete cítrico

VINOS

Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja

Vino Blanco D.O.C. Rioja

Pan, agua, café y licores

57 €

I.V.A INCLUIDO

MENÚS
GRUPOS Y EMPRESAS 2026

MENÚS

GRUPOS Y EMPRESAS 2026



menú 3

INDIVIDUAL

Foie, manzana y queso con geleé de mango

Vieira fresca XXL, espárrago verde,
jamón Ibérico y emulsión de su fumet

Merluza al horno estilo tradicional, con ajo aceite de oliva,
vinagre de manzana y parrillada de verduras

Confit de pato, salsa de frutos rojos y boniato

POSTRE

Crep de crema pastelera con chocolate caliente

Sorbete cítrico

VINOS

Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja

Vino Blanco D.O.C. Rioja

Pan, agua, café y licores

67 €

I.V.A INCLUIDO

MENÚS

GRUPOS Y EMPRESAS 2026



menú 4

INDIVIDUAL

Foie, parmentier de patata y tostones

Gambas simplemente a la sal (6 unidades)

Lubina a la plancha con picada de tomate, cebolla, piñones y jugo de ternera

Paletilla de cabrito asada a la manera tradicional y patata panadera

POSTRE

Tarta de queso Camarena con helado de frutos rojos

Sorbete cítrico

VINOS

Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja

Vino Blanco D.O.C. Rioja

Pan, agua, café y licores

72 €

I.V.A INCLUIDO