



Menús para grupo

El Pradal

RESTAURANTE

RESTAURANTE EL PRADAL





MENÚ PRADALI

Entrantes

Tabla de Ibéricos
Ensalada de colas de langostino sobre salmón ahumado
Croquetas caseras con leche fresca de jamón ibérico y chipirones

Primer Pase...

1/2 Merluza asada, muselina de ajos y concassé de tomates

Segundo Pase...

1/2 Abanico de entrecot parrilla sobre rostí suizo y salsa de foie

Postre

Tarta templada de queso con frutos rojos y helado de caramelo

Bodega
Vino Blanco Montepedroso D.O. Rueda, Verdejo
Vino tinto Cantos de Valpiedra Crianza D.O. Ca Rioja
Cerveza, agua, refrescos
Café e infusiones

Precio 55 Euros p/p
I.V.A. incluido





MENÚ PRADAL II

Entrantes

Tabla de Ibéricos
Tabla de quesos artesanos
Ensalada de bacalao pimientos asados y patatas violetas

Primer Pase...

1/2 Lomo de lubina asado, crujientes de hortalizas y concasse tomates y pimientos

Segundo Pase...

1/2 Solomillo a la parrilla bimi y zanahoria, salsa de foie

Postre

Brownie de chocolate y helado de vainilla

Bodega
Vino Blanco Montepedroso D.O. Rueda, Verdejo
Vino tinto Valtravieso Santa Maria D.O. Ribera del Duero
Cerveza, agua, refrescos
Café e infusiones

Precio 60 Euros p/p
I.V.A. incluido





MENÚ PRADAL III

Entrantes

Jamón Ibérico cortado a mano con picos extremeños
Ensalada de escarola gamba y berberecho

Primer Pase...

Rodaballo estilo Getaria

Segundo Pase...

Chuletón de vaca (+ de 5 años) a la parrilla de carbón al centro para compartir

Postre

Hojaldre de manzana con helado de vainilla

Bodega

Vino Blanco Joaquín Rebolledo D.O. Valdeorras
Vino Tinto Valtravieso Crianza D.O. Ribera del Duero

Cerveza, agua, refrescos

Café e infusiones

Precio 80 Euros p/p
I.V.A. incluido





MENÚ INFANTIL

Para empezar (elegir entre)

Pasta con tomate
Croquetas de jamón y ensaladilla rusa

Principal a elegir

Hamburguesa con patatas
Pechuga de pollo empanada y patatas

Para terminar

Chocochuches

Precio 17 Euros p/p
I.V.A. incluido





POLITICA DE CANCELACIÓN Y RESERVAS RESTAURANTE EL PRADAL

Las reservas de menús para grupo siempre se realizarán con un mínimo de 7 días de antelación.

- Para grupos a partir de 10 personas con menú cerrado, el cliente deberá abonar una señal del 50 % sobre el importe total, para que la reserva se haga efectiva.

Para fechas señaladas (25 de Diciembre, 5 y 6 de Enero), en mesas con más de 8 comensales, el cliente deberá abonar 20 € de señal por persona, para que la reserva se haga efectiva.

En reservas con más de 12 comensales, el cliente deberá facilitar los datos de una tarjeta de crédito y fotocopia del Dni del titular. Éstos datos se facilitan con el fin de garantizar la asistencia. Sólo se hará uso de la tarjeta proporcionada, en caso de no cumplir con los puntos detallados de nuestra política de cancelación.

El importe restante tras el pago de la señal, se abonará in situ al finalizar la comida/cena/evento.

- El número final de comensales tendrá que ser confirmado 48 horas antes de la celebración del Evento, permitiéndose como máximo una disminución sobre el número total de comensales del 5%.
- El número de comensales que supere este porcentaje de no asistencia, deberá ser abonado por el cliente con un 75 % del valor total del menú contratado.

TASAS DE DEVOLUCIÓN EN CASO DE CANCELACIÓN DE LA RESERVA

- Cancelaciones 15 días naturales previos a la fecha de la reserva, se reembolsará el 100 % del importe de la señal pagada.
- Cancelaciones entre 15 y 3 días previos a la fecha de la reserva, se reembolsará el 50 % del importe de la señal pagada.
- Cancelaciones con menos de 3 días antes de la fecha de la reserva no dará derecho a devolución alguna.

