



Carretera Carrión Km.4 PALENCIA
979 182 579 / 670 202 435-6

Menú del Día | Menús a la Carta | Raciones

BAR RESTAURANTE "VENTA ZAPATONES" (Palencia)

Tfn: 979 18 25 79

DOSSIER: EVENTOS

Estimado cliente:

Queremos agradecerle el interés mostrado hacia nuestro restaurante, no dude que todo nuestro equipo humano y yo mismo estamos a su entera disposición para que la organización de su celebración sea todo un éxito.

Contamos para ello con personal cualificado, un entorno privilegiado y una experiencia consolidada.

A continuación, le proponemos una selección de nuestros platos para la elaboración de un menú a su gusto, al igual que unos menús confeccionados.

Estando dispuestos a estudiar cualquier idea que nos haga al respecto.

Su celebración será confirmada/reservada previo contrato y depósito de 200€.

El número definitivo de comensales deben comunicárnoslo al menos con 15 días de antelación a la fecha de la realización del servicio.

El gerente

ANIMACION:

- CASTILLOS HINCHABLES

Menú nº 1

APERITIVOS VARIADOS

=====

MELÓN O PIÑA CON JAMÓN

=====

LANGOSTINOS 2 SALSAS

=====

SORBETE DE CAVA

=====

LECHAZO ASADO c/ENSALADA VERDE

=====

TARTA "MI 1ª COMUNIÓN" (HELADO TRES GUSTOS)

=====

VINOS: Rioja Crianza

Cigales Verdejo

Aguas, pan, cava, café y licor

53€ C/IVA



Menú nº 2

COCTEL DE MARISCO

=====

ALMEJAS A LA MARINERA

=====

SORBETE DE CAVA

=====

LECHAZO ASADO c/ENSALADA VERDE

=====

TARTA "MI 1ª COMUNIÓN" (HELADO TRES GUSTOS)

=====

VINOS: Rioja Crianza

Cigales Verdejo

Aguas, pan, cava, café y licor

59€ C/IVA



Menú nº 3

ENTREMESES IBÉRICOS

(JAMÓN, LOMO, CHORIZO, SALCHICHÓN, MORCÓN, QUESO)

=====

FRITOS

(CALAMARES DE SANTANDER, GAMBAS ORLY, CROQUETAS DE JAMÓN)

=====

LANGOSTINOS A LA PLANCHA

(5 UNIDADES)

=====

SORBETE DE CAVA

=====

LECHAZO ASADO c/ENSALADA VERDE

=====

TARTA "MI 1ª COMUNIÓN" (HELADO TRES GUSTOS)

=====

VINOS: Rioja Crianza

Cigales Verdejo

Aguas, pan, cava, café y licor

53€ C/IVA



Menú nº 4

ESPÁRRAGOS D. NAVARRA

(2 SALSAS)

=====

MARISCADA

(1/2 BUEY, 5 LANGOSTINOS, 1 NÉCORA, 1 CIGALA, 6 GAMBAS, 1 OSTRA)

=====

LOMO DE MERLUZA EN SALSA DE PIÑONES

=====

SORBETE DE CAVA

=====

LECHAZO ASADO C/ENSALADA VERDE

=====

TARTA "MI 1ª COMUNIÓN" (HELADO TRES GUSTOS)

=====

VINOS: Rioja Crianza

Cigales Verdejo

Aguas, pan, cava, café y licor

73€ C/IVA



Menú nº 5

PICOTEO VARIADO:

PASTEL DE VERDURAS

CUCHARA DE PULPO CON ESPUMA DE PATATA

CALAMARES DE SANTANDER

VOLAVANT DE MARISCOS EN SALSA ROSA

=====

RAPE EN SALSA “ZAPATONES “

=====

SORBETE DE CAVA

=====

LECHAZO ASADO CON ENSALADA VERDE

=====

TARTA “MI 1ª COMUNIÓN” (HELADO TRES GUSTOS)

=====

VINOS: Rioja Crianza

Cigales Verdejo

Aguas, pan, cava, café y licor

61€ c/iva



Menú nº 6

MENESTRA “PALENTINA “

=====

LANGOSTINOS A LA PLANCHA

=====

SORBETE DE CAVA

=====

LECHAZO ASADO C/ENSALADA VERDE

=====

TARTA “MI 1ª COMUNIÓN” (HELADO TRES GUSTOS)

=====

VINOS: Rioja Crianza

Cigales Verdejo

Agua, pan, cava, café y licor

54€/IVA



Menú nº 7

JAMÓN IBÉRICO

GAMBAS COCIDAS DE HUELVA

CALAMARES DE SANTANDER

MOUSSE DE PATO AL CAMELO

=====

RAPE A LA CREMA

=====

SORBETE DE CAVA

=====

LECHAZO ASADO C/ENSALADA VERDE

=====

TARTA "MI 1ª COMUNIÓN" (HELADO TRES GUSTOS)

=====

VINOS: Rioja Crianza

Cigales Verdejo

Aguas, pan, cava, café y licor

63€/IVA



Menú nº 8

IBÉRICOS

VIEIRA RELLENA DE CIGALAS Y BOLETOS

CALAMARES DE SANTANDER

=====

LOMOS DE MERLUZA EN SALSA DE CAVA

=====

SORBETE DE CAVA

=====

LECHAZO ASADO C/ENSALADA VERDE

=====

TARTA “MI 1ª COMUNIÓN” (HELADO TRES GUSTOS)

=====

VINOS: Rioja Crianza

Cigales Verdejo

Aguas, pan, cava, café y licor

63€C/IVA



Menú nº 9

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO
BULETOS AL PEDRO XIMÉNEZ
LANGOSTINOS A LA PLANCHA

=====

ALMEJAS A LA MARINERA

=====

SORBETE DE CAVA

=====

ENTRECOT AL GUSTO C/ GUARNICIÓN

=====

TARTA “MI 1ª COMUNIÓN” (HELADO TRES GUSTOS)

=====

VINOS: Rioja Crianza

Cigales Verdejo

Aguas, pan, cava, café y licor

69€C/IVA



Menú nº 10

PULPO A LA FEIRA CON CACHELOS

LANGOSTINOS A LA PLANCHA

ENSALADA DE AHUMADOS C/ VINAGRETA DE MANGO

=====

SUPREMAS DE MERLUZA RELLENA

=====

SORBETE DE CAVA

=====

ENTRECOT AL GUSTO C/ GUARNICIÓN

=====

TARTA "MI 1ª COMUNIÓN" (HELADO TRES GUSTOS)

=====

VINOS: Rioja Crianza

Cigales Verdejo

Aguas, pan, cava, café y licor

66€C/IVA



Menú nº 11

ENSALADA TIBIA DE GULAS Y GAMBAS

CALAMARES DE SANTANDER

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

PIMIENTOS ASADOS CON VENTRISCA

=====

TURBANTES DE RODABALLO EN SALSA DE AZAFRÁN

=====

SORBETE DE CAVA

=====

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA

C/ ROQUEFORT O PIMIENTA

=====

TARTA "MI 1ª COMUNIÓN" (HELADO TRES GUSTOS)

=====

VINOS: Rioja Crianza

Cigales Verdejo

Aguas, pan, cava, café y licor

69€C/IVA



Menú Infantil

ENTRANTES:

EMBUTIDOS VARIADOS

PASTA CON TOMATE Y QUESO RALLADO

ARROZ A LA CUBANA

TORTILLA, CALAMARES, CROQUETAS, EMPANADILLAS

=====

PLATO PRINCIPAL:

LOMO DE MERLUZA A LA ROMANA

CALAMARES DE SANTANDER

CHULETILLAS DE LECHAZO

ESCALOPE CON PATATAS

MUSLOS DE POLLO FRITOS

=====

POSTRES:

VARIADOS A ELEGIR

=====

AGUAS, REFRESCOS, ZUMOS Y BATIDOS

=====

31€ c/IVA



CONFECCIONA TU PROPIO “MENÚ “

ENTRANTES:

- ESPÁRRAGOS D. NAVARRA
- LANGOSTINOS 2 SALSAS (plancha)
- IBÉRICOS (Jamón, chorizo, morcón, salchichón, queso)
- SALPICÓN DE MARISCO
- COCTEL DE MARISCO
- CREMA DE NÉCORAS (con cola de carabinero marinada y costrones)
- FRITOS VARIADOS (calamares, gambas, croquetas, tortitas de camarón, langostinos Orly, delicia de jamón, etc.)
- ENSALADA DE LANGOSTINOS Y GAMBAS con salsa Rosa y presentada en Piña Natural
- PIÑA CON JAMÓN
- MENESTRA PALENTINA

PESCADOS:

- RAPE AL HORNO c/ puré de zanahorias y praliné salado
- LOMOS DE MERLUZA en salsa de gambas con pastel de grelos
- LUBINA AL HORNO con refrito de ajo y espinacas tiernas
- BACALAO “ZAPATONES “con pimientos asados
- LENGUADO A LA PLANCHA
- DORADA A LA PLANCHA sobre zócalo de cebolla confitada y salsa soteña
- BESUGO AL AJO ARRIERO con langostinos
- MERLUZA A LA CAZUELA

CARNES:

- LECHAZO ASADO con ensalada verde (CHURRO)
- SOLOMILLO DE TERNERA con setas, pimientos y patatas (salsas)
- REDONDO DE TERNERA EN SU JUGO con verduras
- COCHINILLO AL HORNO con guarnición
- ENTRECOT AL GUSTO con pimientos asados y patatas
- SOLOMILLO IBÉRICO al Pedro Ximénez con guarnición
- RABO ESTOFADO DE TORO con verduras de la huerta
- CARRILLERA DE TERNERA al vino de Oporto con guarnición