Menús grupos 2027

Condiciones de reserva

Menús para grupos
Estos menús están especialmente confeccionados para grupos de un mínimo de 10 personas.

Bebidas y pan
La bebida y el pan están incluidos en el precio del menú. El servicio de bebidas incluido comenzará al inicio de la comida o cena y finalizará una vez servido el postre. Las consumiciones realizadas antes del comienzo o después de finalizar el servicio de comida/cena no están incluidas en el precio del menú.

Elección del menú
El menú deberá quedar seleccionado con un mínimo de 10 días de antelación al evento.
Deberán elegir:

- 3 entrantes para compartir, a razón de los mismos tres entrantes por cada 4 personas y para toda la mesa.
- 1 segundo plato por persona.
- 1 postre por persona.

Alimentos y bebidas del exterior
Por motivos sanitarios, no está permitido introducir alimentos ni bebidas del exterior en el establecimiento.
Si desean una tarta especial decorada, pueden consultarlo previamente con el restaurante.



Menús grupos 2027

Condiciones de reserva

Alergias e intolerancias
Si alguna persona presenta alergias o intolerancias alimentarias, deberá comunicarse con antelación. Intentaremos adaptar el menú a sus necesidades siempre que sea posible.

Formalización de la reserva
Para confirmar y formalizar la reserva, será necesario abonar una señal de 100 €, mediante transferencia bancaria o en efectivo.
En caso de realizar el pago por transferencia, deberán enviar el justificante de pago al 653 754 964. El importe de la señal se descontará del total de la factura final.

Forma de pago
El importe restante podrá abonarse:

- En efectivo o mediante transferencia bancaria inmediata al finalizar el evento.
- Mediante transferencia bancaria ordinaria, realizada con un mínimo de 4 días de antelación al evento.

INFORMACIÓN Y RESERVAS
653 754 964



Menu 1

ENTRANTES AL CENTRO
(elegir tres para compartir)

Ensalada de queso de cabra, canónigos, frutos secos y jamón caramelizado
Huevos rotos con jamón ibérico
Surtido de ibéricos (jamón,lomo, chorizo,salchichón y queso)
Gambón a la plancha
Fritura de calamar con mahonesa thai
Espárragos trigueros con rizo de chipirón y vinagreta de piñones y panceta

PLATO PRINCIPAL
(elegir uno por persona)

Solomillo ibérico con salsa de setas sitake y teriyaki
Jarrete de cordero asado a baja temperatura con graten de patata
Lomos de lubina a la bilbaína
Risotto de boletus

POSTRE
(elegir uno por persona)

Tarta de queso al horno y helado
Crep de nutella

47€
IVA Incluido



Menu 2

ENTRANTES AL CENTRO
(elegir 3 para compartir)

Puedes incluir cualquier entrante del menú1
Ensalada de langostino, mango, aguacate y salsa Fuji
Habitas baby salteadas con jamón, foia y huevos de corral
Boletus salteado con parmentier, yema de huevo y trufa
Raviolis de cordero lechaly salsa PX
Croquetas caseras de jamón ibérico
Terrina de foia caramelizada con mermelada de higos y puré de membrillo

PLATO PRINCIPAL
(elegir uno por persona)

Entrecot de ternera nacional con patatas panaderas
Secreto iberico de bellota D.O los Pedroches
Carrillada ibérica de bellota al vino tinto D.O los Pedroches
Lomos de corvina con salsa americana, endivia agridulce y tierra de aceituna negra

POSTRE
(elegir uno por persona)

Tarta de queso con helado de turrón Crep
de Nutella y helado de oreo
Vasito de tarta de la abuela
Pastel tres leches con helado de galleta

53€
IVA Incluido



Menu 3

Finca-Restaurante La Herrera ·PALAPA·

ENTRANTES AL CENTRO

(elegir 3 para compartir)

** Puedes incluir cualquier entrante del menú 1 y 2 **

Jamón y lomo 100% ibéricos
Alcachofa en parmentier de patata, tallarines de calamar y velo ibérico
Pulpo a la brasa con aceite de pimentón y guacamole
Gambas al ajillo
Timbal de pimiento asado y ventresca
Ensalada de burrata, tartar de tomate, fresas y sardina ahumada
Vieira gratinada
Tataki de atún rojo salvaje sobre alga salvaje y hueva de trucha
Almeja japonica a la marinera (suplemento de 5€/persona)
Gamba roja alistada a la plancha (suplemento de 5€/persona)

PLATO PRINCIPAL

(elegir uno por persona)

Solomillo de ternera con patata trufada, salsa de setas y pimienta
Porcion de cordero deshuesado asado a baja temperatura
Cochinillo asado de Segovia +7€
Paletilla de lechal +7€
Bacalao confitado con Ali-Oli de miel gratinado
Merluza de pincho en salsa verde

POSTRE (elegir uno por persona)

Brownie con nueces, chocolate caliente y helado de vainilla
Vasito de tarta de la abuela
Pastel tres leches con helado de galleta
Tarta de queso al horno con helado de turrón

58€
IVA Incluido



Menu niños

MENÚ PLATO COMBINADO

Pechuga de pollo con croquetas, nuguets y patatas 21€

Hamburguesa de pollo ó carne con patatas 21€

Escalope de ternera con croquetas , nuguets y patatas 24€

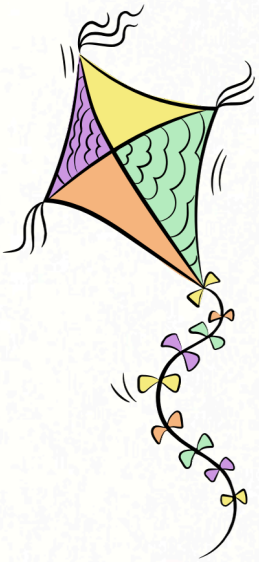
Chuletillas de lechal con croquetas, nuguets y patatas 31€

MENÚ COMPLETO

Combinado de embutidos con croquetas y finguer de mozarella

Macarrones boloñesa

Croquetas y calamares



SEGUNDO PLATO (elegir uno)

Pechuga con patatas 28€

Escalope con patatas 31€

Chuletillas de lechal con patatas 37€

POSTRE DE LOS DOS MENÚS
(elegir uno para cada niño)

Helado Mikolapiz

Pastel de chocolate

Todos los menús incluyen un refresco y pan

