



## MENÚS DE GRUPO

### MENÚ 1

#### ENTRANTES (1 para cada 3)

Jamón de bodega Reserva  
Ensalada de queso de cabra, fruta y vinagreta de frutos rojos  
Alcachofas fritas  
Croquetas de tocinito Ibérico

#### \* SEGUNDOS A ELEGIR

Solomillo de vacuno con patatas y pimientos  
Confit de pato, melocotón y garnacha  
Merluza estilo Orio  
Bacalao Ajoarriero

#### POSTRE

Coulant de chocolate con crema Inglesa  
y helado de vainilla

#### VINOS

Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja  
Pan, agua, café

**\* Los segundos platos tendrán  
que ser elegidos con 10 días de antelación**

**PRECIO: 45 €**

I.V.A INCLUIDO

RESERVAS T. 941 13 31 04

eventos@chefnino.com

www.chefnino.com

Soliciten información a nuestro personal en materia de alergias e intolerancias alimentarias



## MENÚS DE GRUPO

### MENÚ 2

#### ENTRANTES (1 para cada 3)

Jamón Ibérico

Ensalada de ventresca escabechada en casa  
Pulpo a la brasa con patata asada y mojo rojo  
Gambas a la plancha

#### \* SEGUNDOS A ELEGIR

Merluza Estilo Orio

Taco de rodaballo a la brasa

Solomillo de vacuno con salsa de Pedro Ximénez y frutos rojos  
Jarrete de cordero semiasado con pure de patata y alcachofas fritas

#### POSTRE

Torrija caramelizada con helado de Yuzu

#### VINOS

Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja

Pan, agua, café

**\* Los segundos platos tendrán  
que ser elegidos con 10 días de antelación**

**PRECIO: 50 €**

I.V.A INCLUIDO

RESERVAS T. 941 13 31 04

eventos@chefnino.com

www.chefnino.com

Soliciten información a nuestro personal en materia de alergias e intolerancias alimentarias



## MENÚS DE GRUPO

### MENÚ 3

#### ENTRANTES (1 para cada 3)

Jamón Ibérico  
Ensalada de pato, manzana Fuji y su aliño  
Gambas a la plancha

#### INDIVIDUAL

Rissoto de hongos Boletus

#### \* SEGUNDOS A ELEGIR

Solomillo de vacuno con patatas y pimientos  
Carrilleras de Ibérico guisadas a la manera tradicional  
Lomo de bacalao gratinado con mahonesa de ajo suave  
y crema de piquillos  
Taco de rodaballo a la brasa

#### POSTRE

Crème brûlée tradicional  
con espuma de Bayleys y helado de mango

#### VINOS

Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja  
Pan, agua, café

**\* Los segundos platos tendrán  
que ser elegidos con 10 días de antelación**

**PRECIO: 52 €**

I.V.A INCLUIDO

RESERVAS T. 941 13 31 04

eventos@chefnino.com

www.chefnino.com

Soliciten información a nuestro personal en materia de alergias e intolerancias alimentarias



## MENÚS DE GRUPO

### MENÚ 4

#### INDIVIDUAL

Ensalada de ventresca escabechada en casa

Rissoto de gambas y mejillón

Suprema de lubina a la plancha con picada de tomate, cebolla, piñones, esparrago verde y jugo de ternera

Solomillo de vacuno con foie

#### POSTRE

Tarta de queso Chef Nino  
con espuma de frutos rojos

#### VINOS

Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja  
Pan, agua, café y licores

**PRECIO: 60 €**

I.V.A INCLUIDO

RESERVAS T. 941 13 31 04

eventos@chefnino.com

www.chefnino.com

Soliciten información a nuestro personal en materia de alergias e intolerancias alimentarias



## MENÚS DE GRUPO

### MENÚ 5

#### INDIVIDUAL

Foie de pato, patata y hongos

Gambas a la plancha  
(6 unidades)

Rodaballo con salsa de almendras  
y alcachofas fritas

Paletilla de cabrito asada  
a la manera tradicional con patata panadera

#### POSTRE

Café, Baileys y almendra

#### VINOS

Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja  
Pan, agua, café y licores

**PRECIO: 64 €**

I.V.A INCLUIDO

RESERVAS T. 941 13 31 04

eventos@chefnino.com

www.chefnino.com

Soliciten información a nuestro personal en materia de alergias e intolerancias alimentarias



## Menú Infantil

### MENÚ 1

CHULETILLAS, CROQUETAS, NUGGETS Y PATATAS FRITAS  
(PLATO COMBINADO)  
HELADO DIVERTIDO  
AGUA Y REFRESCOS

PRECIO: 18€  
I.V.A INCLUIDO

### MENÚ 2

PASTA CON TOMATE  
HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS  
HELADO DIVERTIDO  
AGUA Y REFRESCOS

PRECIO: 18€  
I.V.A INCLUIDO

RESERVAS T. 941 13 31 04  
eventos@chefnino.com  
www.chefnino.com

Soliciten información a nuestro personal en materia de alergias e intolerancias alimentarias