



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

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 chocolate negro

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: 62 €

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: 66 €

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



chef nino

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