



MENÚS DE CELEBRACIONES

*El
Guerra*
RESTAURANTE
958 50 11 59



MENÚ DE CELEBRACIONES 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tartar de aguacate, tomate y gambas sobre torta de Inés
Rosales.

Tabla de embutidos ibéricos y quesos del mundo.
Gambones a la sal en papillote.

UN PLATO PRINCIPAL

Filete de rosada con gambas a la salsa de cava.

O

Carrillada de cerdo al Pedro Ximenex
con salteado de champiñones con jamón y patatas asadas al horno.

POSTRE

Tarta de la casa

BEBIDAS

Ribera del Duero cr.

Rioja cr.

Vino blanco Frizzante

Vino blanco D.O. Rueda

Cerveza, refrescos, agua mineral

42,00€

Opción especial + 10,00€

Solomillo de ternera

Paletilla de cordero

Cochinillo al horno

MENÚ DE CELEBRACIONES 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Aguacate braseado con fundido de queso, pico de gallo y
crujiente de jamón.

Steak Tartar de ibéricos con queso crema y maní caramelizado.
Mariscada cocida

UN PLATO PRINCIPAL

Salmón al horno a la salsa de eneldo y verduritas al dente.

O

Solomillo de cerdo salseado
(a elegir una salsa entre salsa de queso, agri dulce con gambas o
pimiento del piquillo).

POSTRE

Tarta de la casa

BEBIDAS

Ribera del Duero cr.

Rioja cr.

Vino blanco Frizzante

Vino blanco D.O. Rueda

Cerveza, refrescos, agua mineral

43,00€

Opción especial + 10,00€

Solomillo de ternera

Paletilla de cordero

Cochinillo al horno

MENÚ DE CELEBRACIONES 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada Mari Ángeles

(brotes tiernos, cherry, queso de cabra, pechuga de pavo escabechada, frutos secos, vinagre balsámico de módena y salsa agridulce)

Pulpito crujiente con parmentier de patatas

Tabla de quesos y patés

UN PLATO PRINCIPAL

Bacalao gratinado con mozzarella, sobre lecho de tomate dulce, calabaza y láminas de berenjenas.

O

Pluma ibérica a la brasa

con salteado de champiñones con jamón y patatas asadas al horno.

POSTRE

Tarta de la casa

BEBIDAS

Ribera del Duero cr.

Rioja cr.

Vino blanco Frizzante

Vino blanco D.O. Rueda

Cerveza, refrescos, agua mineral

44,00€

Opción especial + 10,00€

Solomillo de ternera

Paletilla de cordero

Cochinillo al horno

MENÚ DE CELEBRACIONES 4

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada de burrata sobre nido de lechugas mezclum, abánico de aguacate y surtido de tomates al pesto verde.

Tabla de embutidos ibéricos y quesos del mundo.

DOS PLATOS PRINCIPALES

Bacalao con gratinado de alioli sobre nido de espinacas a la crema y parmentier de patata.

y

Solomillo de cerdo cocinado a baja temperatura al Pedro Ximenex con salteado de champiñones con jamón y patatas asadas al horno.

POSTRE

Café y cava

Tarta de la casa

BEBIDAS

Ribera del Duero cr.

Rioja cr.

Vino blanco Frizzante

Vino blanco D.O. Rueda

Cerveza, refrescos, agua mineral

47,00€

Opción especial + 10,00€

Solomillo de ternera

Paletilla de cordero

Cochinillo al horno

MENÚ DE CELEBRACIONES 5

TODO INDIVIDUAL

Coctel tropical de piña, aguacate, mango, frutos rojos,
gambas y salsa rosa.

Rape en salsa de puerros con gambas y verduritas al dente.

Suprema de cerdo San Pascual a la brasa con crujiente de bacon
con salteado de champiñones con jamón y patatas asadas al horno.

POSTRE

Café y cava

Tarta de la casa

BEBIDAS

Ribera del Duero cr.

Rioja cr.

Vino blanco Frizzante

Vino blanco D.O. Rueda

Cerveza, refrescos, agua mineral

51,00€

Opción especial + 10,00€

Solomillo de ternera

Paletilla de cordero

Cochinillo al horno

MENÚ DE CELEBRACIONES NIÑOS Y JUVENIL

Menú niños

Entrante individual

Queso, jamón y hojaldritos

Plato principal

Aritos de pollo y triángulos
de queso cheddar
con patatas fritas caseras

Helado

Bebidas

Refrescos, agua mineral

19,50€

Incluye dos horas
al parque infantil
(de 3 a 10 años)

Menú adolescentes

Entrante individual

Tabla de embutidos, hojaldritos
y macaron paté

Plato principal

Solomillo de cerdo a la brasa
con patatas caseras

Tarta de la casa

Bebidas

Refrescos, agua mineral

28,50€