



*Si templado en
beber,
considerando
que el vino dem
ni guarda secreto
ni cumple palabra*

MENÚS PARA GRUPOS

VIVE MOMENTOS ÚNICOS





MENÚ NUM 1

ENTRANTE A COMPARTIR CADA 2 PERSONAS

PATÉ DE CABRACHO CON SUS PANECILLOS
PATATAS MENEÁS CON TORREZNOS DE SORIA Y PIPARRA
REVUELTO DE FARINATO DE CIUDAD RODRIGO CON PIÑONES
TOSTADOS

A ELEGIR ENTRE

MERLUZA AL GRATÉN SOBRE SALSA DE PIMIENTOS ROJOS Y
TALLARINES DE ZANAHORIA Y CALABACÍN CON ACEITE DE ALBAHACA
Ó

ENTRECOT DE TERNERA A LA PARRILLA CON CHUTNEY DE MANGO Y
PIMIENTO VERDE CON PATATAS FRITAS

POSTRE

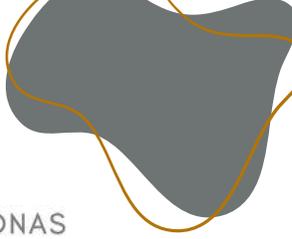
MOUSSE DE QUESO CON COULIS DE FRAMBUESAS Y CROCANTI DE
ALMENDRAS

BODEGA

SANTIAGO CRIANZA (D.O.CA RIOJA)
MARQUÉS DE LA CONCORDIA BLANCO
AGUA, REFRESCOS Y CERVEZAS
CAFÉ



33,00€
IVA INCLUIDO



MENÚ NUM 2

ENTRANTE A COMPARTIR CADA 2 PERSONAS

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE Y TOMATE, HUEVAS DE PEZ
VOLADOR Y CRUMBLE DE CÍTRICOS
CROQUETAS DE IBÉRICO DE LA CASA
CANELONES CRUJIENTES RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO Y
PIPERRADA DE PIQUILLOS

A ELEGIR ENTRE

SALMON NORUEGO AL HORNO, LAGRIMA DE SALSA TERIYAKI Y
VERDURAS EN TEMPURA
Ó

SOLOMILLO DE IBÉRICO CAMELIZADO A LA NARANJA Y HUMMUS DE
GARBANZOS

POSTRE

COULANT DE QUESO Y HELADO DE YOGUR CON FRUTOS DEL
BOSQUE

BODEGA

SANTIAGO CRIANZA (D.O.CA RIOJA)
MARQUÉS DE LA CONCORDIA BLANCO
AGUA, REFRESCOS Y CERVEZAS
CAFÉ



36,00€
IVA INCLUIDO





MENÚ NUM 3

ENTRANTE A COMPARTIR CADA 2 PERSONAS

ENSALADA DE CANÓNICOS CON MANZANA Y FOIE MI-CUIT, HELADO DE QUESO DE CABRA Y VINAGRETA DE PISTACHOS
PULPO EN TEMPURA SOBRE MOUSSE DE CAVA
CREPES DE TXANGURRO SOBRE CREMA FINA DE ESENCIAS DE MAR

A ELEGIR ENTRE

BACALAO EN SU PIL PIL, PISTO DE VERDURAS Y PATATA ASADA
Ó
GUISO DEL CHEF DE GALLO DE CORRAL CON CIGALAS Y SU RELLENO

POSTRE

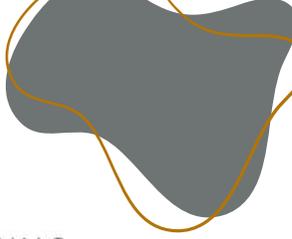
CREMOSO DE YOGUR A LA NARANJA Y LAZO DE CHOCOLATE

BODEGA

ROA JOVEN (D.O. RIBERA DE DUERO)
MARQUÉS DE LA CONCORDIA BLANCO
AGUA, REFRESCOS Y CERVEZAS
CAFÉ



38,00€
IVA INCLUIDO



MENÚ NUM 4

ENTRANTE A COMPARTIR CADA 2 PERSONAS

SURTIDO DE IBÉRICOS CASTRO Y GONZÁLEZ CON QUESO DE OVEJA CURADO
MILHOJA AL HOJALDRE DE MANZANA Y FOIE MI-CUIT SOBRE CREMA LIGERA DE CHAMPIÑONES
ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA, VENTRESCA DE BONITO Y PIMIENTOS DE PIQUILLO CONFITADOS

A ELEGIR ENTRE

LOMO DE LUBINA AL HORNO SOBRE CAMA DE COUS COUS, SALSA MANDARINA Y VERDURAS SALTEADAS
Ó
CHULETÓN DE TERNERA A LA PARRILLA CON PATATAS FRITAS (500 GRS)

POSTRE

LINGOTE DE YOGUR CON GLASEADO DE FRUTA DE LA PASIÓN

BODEGA

ROA JOVEN (D.O.RIBERA DE DUERO)
MARQUÉS DE LA CONCORDIA BLANCO
AGUA, REFRESCOS Y CERVEZAS
CAFÉ



40,00€
IVA INCLUIDO





MENÚ NUM 5

COMENZAMOS CON

CREMA DE SALSIFÍES CON ACEITE DE ESPINACAS, TOMATE CHERRY CONFITADO Y AVELLANA TOSTADA

SEGUIMOS CON

SALMÓN NORUEGO AL HORNO CON CRUJIENTE DE GULAS Y VOLOUTÉ DE JENGIBRE AL VINO DE RUEDA

NUESTRO ORGULLO

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA SOBRE PAN CRUJIENTE, TARTAR DE BERENJENA Y PRALINÉ DE CACAHUETE

POSTRE

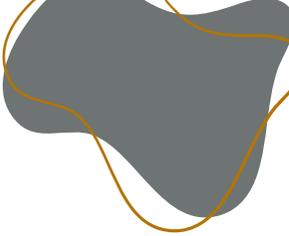
TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA, HELADO DE LECHE MERENGADA Y SALSA DE TOFFE

BODEGA

ROA JOVEN (D.O. RIBERA DE DUERO)
MARQUÉS DE LA CONCORDIA BLANCO
AGUA, REFRESCOS Y CERVEZAS
CAFÉ



44,00€
IVA INCLUIDO



MENÚ NUM 6

COMENZAMOS CON

TOSTA DE ZAMBURIÑA Y CIGALA SALTEADA CON CREMA DE PUERROS Y SU CRUJIENTE

SEGUIMOS CON

LOMO DE LUBINA A LA PLANCHA, CREMA DE SOPAS DE AJO, VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO Y YEMA CURADA

NUESTRO ORGULLO

JARRETE DE CORDERO LECHAL AL HORNO SOBRE CREMA SUAVE DE CABRALES Y PATATAS A LO POBRE

POSTRE

LINGOTE DE LIMA Y YOGUR SOBRE BIZCOCHO DE PISTACHOS

BODEGA

ROA JOVEN (D.O. RIBERA DE DUERO)
MARQUÉS DE LA CONCORDIA BLANCO
AGUA, REFRESCOS Y CERVEZAS
CAFÉ



46,00€
IVA INCLUIDO





MENÚ NUM 7

COMENZAMOS CON

MILHOJA AL HOJALDRE DE FOIE MI-CUIT Y MANZANA SOBRE
CREMA LIGERA DE CHAMPIÑONES

SEGUIMOS CON

MERLUZA "UTRERA"
RELLENA DE GAMBAS Y GULAS A LA CREMA DE CIGALAS

NUESTRO ORGULLO

COCHINILLO ASADO AL ESTILO TRADICIONAL CON PATATA
PANADERA

POSTRE

LINGOTE DE BIZCOCHO BROWNIE Y MOUSSE DE MANGO

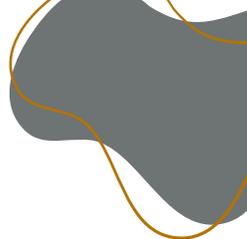
BODEGA

ROA JOVEN (D.O. RIBERA DE DUERO)
MARQUÉS DE LA CONCORDIA BLANCO
AGUA, REFRESCOS Y CERVEZAS
CAFÉ



48,00€
IVA INCLUIDO

MENÚS INFANTILES



OPCIÓN 1

MACARRONES CON TOMATE
ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS FRITAS
COPA DE HELADO

AGUA MINERAL O REFRESCO



17,50 €
IVA INCLUIDO

OPCIÓN 2

SURTIDO DE IBÉRICOS DE GUIJUELO CON CROQUETAS
HAMBURGUESA DE TERNRA CON BACON, QUESO Y PATATAS
FRITAS
COPA DE HELADO

AGUA MINERAL O REFRESCO

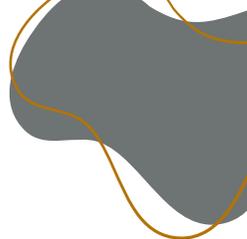


22,00 €
IVA INCLUIDO





CONDICIONES GENERALES



1. ESTOS MENÚS SON VÁLIDOS DESDE EL 1 DE NOVIEMBRE DE 2024 HASTA EL 31 DE MAYO DE 2025

2. NO VALIDOS PARA LA CELEBRACIÓN DE 1ª COMUNIÓN.

3. SOBRE ESTOS MENÚS NO ES POSIBLE LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS Y PROMOCIONES DE NUESTRA APP LOS JARDINES DE UTRERA

3. EL MÍNIMO DE PERSONAS PARA PODER ELEGIR ESTOS MENÚS ES DE 10 PERSONAS Y SIEMPRE CON UN MÍNIMO DE 7 DÍAS DE ANTELACIÓN

4. SE CONSIDERARÁN PARA MENÚ INFANTIL AQUELLAS PERSONAS MENORES DE 12 AÑOS. PARA PERSONAS DE MÁS EDAD SE CONTARÁ COMO MENÚ ADULTO

5. DENTRO DE CADA UNO DE ESTOS MENÚS SE PUEDEN HACER TODAS LAS MODIFICACIONES QUE ESTIMEN OPORTUNAS POR LO QUE NO DUDEN EN CONSULTARNOS

6. ESTOS MENÚS INCLUYEN 2 BOTELLAS DE VINO (TINTO Y BLANCO) PARA CADA 6 PERSONAS. UN CONSUMO SUPERIOR SE ABONARÁ APARTE.

7. SI DESEAN UN VINO DIFERENTE AL INCLUIDO EN SU MENÚ, CONTAMOS CON UNA AMPLIA BODEGA. CONSÚLTANOS.

8. PARA LA CONFIRMACIÓN DE SU RESERVA SE SOLICITARÁ UN NÚMERO DE TARJETA DE CRÉDITO SOBRE EL QUE SE HARÁ UN CARGO DE 50,00€ COMO SEÑAL, A DESCONTAR DE SU FACTURA FINAL. ESTA SEÑAL SE DEVOLVERÁ ÍNTEGRA EN CASO DE CANCELACIÓN, SIEMPRE QUE LA CANCELACIÓN SE HAGA CON AL MENOS 10 DÍAS DE ANTELACIÓN SOBRE LA FECHA DEL EVENTO

9. EL PAGO SE REALIZARÁ A LA FINALIZACIÓN DE SU VISITA





RESTAURANTE MOZARBEZ
RECOMIENDA



COLADA  DELUXE

Tu lavandería de confianza

AVDA VILLAMAYOR, 52
ESQUINA NIETO BONAL



C/ JAMAICA 2-10
ESQUINA JESÚS ARAMBARRI

