

MENÚS

ESPECIALES

DE GRUPO 2020



ELALFOZDEBURGOS.ES

A-1, Km 233, 09195 Villagonzalo Pedernales, Burgos
elalfoz@elalfozdeburgos.es
947 206 860

MENÚ DE GRUPO



MENÚ DE GRUPO

1

ESPECIALES

MENÚS DE GRUPO 2020

2

Entrantes*(a compartir)*Ensalada bacalao,
pimientos asados y pil pil

-

Cecina de León
con aceite de oliva

-

(individual)

Arroz cremoso de picadillo

PrincipalPresa ibérica, patatas
y padrones

o

Merluza parrilla,
verduritas de temporada**Postre**

Sorbete de limón

40 €

Entrantes*(a compartir)*Ensalada de canónigos con
virutas jamón ibérico y foie

-

Zamburiñas a la brasa

-

Langostinos Parrilla

PrincipalEntrecot de vaca a la brasa
con padrones

o

Lubina con verduritas
de temporada**Postre**

Tarta ópera y pistacho

45 €

BodegaTinto Ribera El Quintanal
Rosado Buen Miñón
Blanco Rueda Julia García
Agua Mineral
Cafés

IVA 10% INCLUIDO

INFORMACIÓN

- Se pedirá una fianza de 150€ al elegir el Menú.
- El número mínimo de comensales para poder elegir un menú es de 10 personas.
- Se deberá notificar al restaurante la elección del menú al menos 5 días antes de la fecha del evento.
- Todo el grupo deberá comer el mismo menú.
- No se podrá mezclar menú y carta en una misma mesa.
- Corresponde una botella de vino para cada 3 personas.
- Cualquier cambio en el menú debe consultarse y notificarse al realizar la elección del menú.
- Disponemos de platos aptos para personas celiacas y vegetarianas.
- Adaptamos los menús a cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria (comentar al realizar la reserva).
- Disponibilidad de menú infantil.

INFORMACIÓN EXTRA

- Todos los menús tienen la posibilidad de cambiar la carne o el pescado (consultar opciones y precios)
- Disponibilidad de Autobús (consultar opciones)
- Disponibilidad de menú infantil.

Disponible carta de alérgenos

A-1, Km 233, 09195
Villagonzalo Pedernales, Burgos
elalfoz@elalfozdeburgos.es

MENÚ DE GRUPO



MENÚ DE GRUPO

3

ESPECIALES

MENÚS DE GRUPO 2020

4

Entrantes*(individuales)*

Nécora guisada

-

Riñones

en láminas a la parrilla

Principal

Carrillera ibérica guisada

o

Atún a la brasa

PostreTarta café
y tres chocolates**Entrantes***(individuales)*Tartar de pulpo crema ali oli
y patata pochada

-

Taco de bacalao
piperrada y tomate**Principal**Lechazo IGP en horno de leña,
ensalada verde y cebolletas**Postre**Tarta de hojaldre,
crema y yema tostada**Bodega**Tinto Ribera El Quintanal
Rosado Buen Miñón
Blanco Rueda Julia García
Agua Mineral
Cafés

45 €

IVA 10% INCLUIDO

45 €

INFORMACIÓN

- Se pedirá una fianza de 150€ al elegir el Menú.
- El número mínimo de comensales para poder elegir un menú es de 10 personas.
- Se deberá notificar al restaurante la elección del menú al menos 5 días antes de la fecha del evento.
- Todo el grupo deberá comer el mismo menú.
- No se podrá mezclar menú y carta en una misma mesa.
- Corresponde una botella de vino para cada 3 personas.
- Cualquier cambio en el menú debe consultarse y notificarse al realizar la elección del menú.
- Disponemos de platos aptos para personas celiacas y vegetarianas.
- Adaptamos los menús a cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria (comentar al realizar la reserva).
- Disponibilidad de menú infantil.

INFORMACIÓN EXTRA

- Todos los menús tienen la posibilidad de cambiar la carne o el pescado (consultar opciones y precios)
- Disponibilidad de Autobús (consultar opciones)
- Disponibilidad de menú infantil.

Disponible carta de alérgenos

A-1, Km 233, 09195
Villagonzalo Pedernales, Burgos
elalfoz@elalfozdeburgos.es

MENÚ DE GRUPO



MENÚ DE GRUPO

5

ESPECIALES

MENÚS DE GRUPO 2020

6

Entrantes*(a compartir)*Ensalada de canónigos viruta
de jamón ibérico y foie

-

Chipiron plancha
con ajo negro

-

Pata de pulpo a la brasa

Principal

Solomillo brasa con padrones

o

Rodaballo con verduras
de temporada**Postre**

Souflé de chocolate

Entrantes*(individuales)*Ensalada de cardo rojo
ahumados y aceituna
kalamata

-

Callo y morro de wagyu

Principal

Rabo glaseado con shiitake

o

Taco de bacalao a la brasa

PostreSouflé de avellana
y chocolate**Bodega**Tinto Ribera El Quintanal
Rosado Buen Miñón
Blanco Rueda Julia García
Agua Mineral
Cafés

50 €

IVA 10% INCLUIDO

50 €

INFORMACIÓN

- Se pedirá una fianza de 150€ al elegir el Menú.
- El número mínimo de comensales para poder elegir un menú es de 10 personas.
- Se deberá notificar al restaurante la elección del menú al menos 5 días antes de la fecha del evento.
- Todo el grupo deberá comer el mismo menú.
- No se podrá mezclar menú y carta en una misma mesa.
- Corresponde una botella de vino para cada 3 personas.
- Cualquier cambio en el menú debe consultarse y notificarse al realizar la elección del menú.
- Disponemos de platos aptos para personas celiacas y vegetarianas.
- Adaptamos los menús a cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria (comentar al realizar la reserva).
- Disponibilidad de menú infantil.

INFORMACIÓN EXTRA

- Todos los menús tienen la posibilidad de cambiar la carne o el pescado (consultar opciones y precios)
- Disponibilidad de Autobús (consultar opciones)
- Disponibilidad de menú infantil.

Disponible carta de alérgenos

A-1, Km 233, 09195
Villagonzalo Pedernales, Burgos
elalfoz@elalfozdeburgos.es

MENÚ DE GRUPO



MENÚ DE GRUPO

TRADICIÓN

ESPECIALES

MENÚS DE GRUPO 2020

CHULETÓN

Entrantes

(a compartir)

Morcilla asada

-

Chorizo parrilla

Principal

Lechazo IGP en horno de leña,
ensalada verde y cebolleta

o

Bacalao a la burgalesa

Postre

Torrija de pan de aceite
y chocolate blanco

Entrantes

(a compartir)

Pimientos asados en leña

-

Chacinas del Alfoz

Principal

Chuletón a la brasa, patatas
y padrones

Postre

Gazpacho de frutos rojos
con crema de limón

Bodega

Tinto Ribera El Quintanal
Rosado Buen Miñón
Blanco Rueda Julia García
Agua Mineral
Cafés

40 €

IVA 10% INCLUIDO

50 €

INFORMACIÓN

- Se pedirá una fianza de 150€ al elegir el Menú.
- El número mínimo de comensales para poder elegir un menú es de 10 personas.
- Se deberá notificar al restaurante la elección del menú al menos 5 días antes de la fecha del evento.
- Todo el grupo deberá comer el mismo menú.
- No se podrá mezclar menú y carta en una misma mesa.
- Corresponde una botella de vino para cada 3 personas.
- Cualquier cambio en el menú debe consultarse y notificarse al realizar la elección del menú.
- Disponemos de platos aptos para personas celiacas y vegetarianas.
- Adaptamos los menús a cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria (comentar al realizar la reserva).
- Disponibilidad de menú infantil.

INFORMACIÓN EXTRA

- Todos los menús tienen la posibilidad de cambiar la carne o el pescado (consultar opciones y precios)
- Disponibilidad de Autobús (consultar opciones)
- Disponibilidad de menú infantil.

Disponible carta de alérgenos

A-1, Km 233, 09195
Villagonzalo Pedernales, Burgos
elalfoz@elalfozdeburgos.es