

PARA GRUPOS

MENÚS DE

Temporada

NAVIDAD 2023



ELALFOZDEBURGOS.COM

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

947 206 860



MENÚ

TRADICIÓN

Entrantes

(a compartir)

Morcilla del Colmado asada

-

Chorizo parrilla

-

Pimientos asados en horno de leña

Principal

(a elegir uno)

- ◇ Lechazo IGP en horno de leña, ensalada verde y cebolleta
- ◇ Bacalao a la burgalesa

Postre

Sorbete de limón

55 €

MENÚ

1.

Entrantes

(a compartir)

Ensalada de cogollos con ventresca de atún

-

Chacinas del Colmado

-

Langostinos austral a la brasa

Principal

(a elegir uno)

- ◇ Carrillera ibérica
- ◇ Lubina a la brasa

Postre

Gazpacho de frutos rojos

59,50 €

Bodega

Tinto Ribera El Quintanal / Rosado Cillar de Silos / Blanco Rueda / Agua Mineral / Cafés

* Debido a los problemas de suministro originados por la situación actual, puede que algún producto ofrecido no este disponible, por lo que se sustituirá por otro de similar calidad.

IVA 10% INCLUIDO

INFORMACIÓN

- Se pedirá una fianza de 200€ 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).

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

2.

Entrantes

(a compartir)

Ensalada de canónigos
con virutas de jamón ibérico y foie

-

Zamburiñas a la brasa

-

Chipirones a la plancha con ajo
negro**Principal**

(a elegir uno)

- ◇ Entrecotte
- ◇ Rodaballo a la parrilla

Postre

Sopa de chocolate blanco

65 €

MENÚ

3.

Entrantes

(a compartir)

Tartar de pulpo
y patata poche

-

Langostino austral a la parrilla

-

Cecina de León con ralladura de
queso viejo**Principal**

(a elegir uno)

- ◇ Lechazo asado con ensalada
- ◇ Entrecotte a la parrilla
- ◇ Lubina a la parrilla
- ◇ Rodaballo a la parrilla

Postre

Tarta de queso cremoso

68 €

Bodega

Tinto Ribera El Quintanal / Rosado Cillar de Silos / Blanco Rueda / Agua Mineral / Cafés

* Debido a los problemas de suministro originados por la situación actual, puede que algún producto ofrecido no este disponible, por lo que se sustituirá por otro de similar calidad.

IVA 10% INCLUIDO

INFORMACIÓN

- Se pedirá una fianza de 200€ 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).

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

4.

Entrantes

(individuales)

Ensalada de temporada

-

Bacalao reposado

Principal

(a elegir uno)

- ◇ Solomillo a la brasa
- ◇ Lechado IGP en horno de leña, ensalada verde y cebolletas
- ◇ Rapito a la parrilla
- ◇ Rodaballo a la brasa

Postre

Souflé de chocolate caliente

70 €

MENÚ

BRASA

Entrantes

(a compartir)

Pata de pulpo a la brasa

-

Langostinos austral a la brasa

Principal

(a elegir uno)

- ◇ Chuletón a la brasa, patatas y padrones
- ◇ Bacalao a la parrilla

Postre

Crumble de manzana

75 €

Bodega

Tinto Ribera El Quintanal / Rosado Cillar de Silos / Blanco Rueda / Agua Mineral / Cafés

* Debido a los problemas de suministro originados por la situación actual, puede que algún producto ofrecido no este disponible, por lo que se sustituirá por otro de similar calidad.

IVA 10% INCLUIDO

INFORMACIÓN

- Se pedirá una fianza de 200€ 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).

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